

SANTI ROSSO



Varietà: Magliocco 30% Greco nero 20% Calabrese 50%

Vigneto: giacitura in declivio con esposizione a sud-ovest. Il sistema di allevamento è il cordone speronato con una densità di circa 5.700 piante per ettaro su terreni calcareo - argillosi . La resa è di circa 90 quintali per ettaro.

Vendemmia: La raccolta dell'uva avviene manualmente nella seconda decade di settembre.

Vinificazione: le uve preventivamente selezionate, vengono sottoposte a diraspapigiatura. La macerazione avviene in fermentini in acciaio inox con controllo della temperatura per almeno 5 giorni. Per favorire un'estrazione equilibrata, si effettuano vari rimontaggi e delestage. Dopo la pressatura soffice, prosegue la fermentazione lenta in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Maturazione: completata la fermentazione alcolica si favorisce la fermentazione malolattica. Seguono i travasi e l'affinamento in serbatoi di acciaio inox. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno tre mesi.

Il Vino: il colore è rosso intenso, l'aroma di frutti rossi è gradevole, il gusto è gusto caldo, avvolgente, dalla lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti saporiti, carni rosse alla griglia, cacciagione e formaggi a pasta dura. La temperatura di servizio ideale è tra 18° e 20° C.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.