

su'entu



SU'OLTRE Marmilla Rosso IGT

VITIGNO

Uve rosse.

ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

CLIMA

Temperato - caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

Controspalliera con potatura a cordone speronato, 5000 ceppi circa.

VENDEMMIA

Manuale in cassette, terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa - pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25 °C e macerazione per 10 giorni, seguiti da una pressatura soffice.

MATURAZIONE

In barriques e tonneaux di 1° passaggio per 18 mesi e ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

ESAME VISIVO

Rosso rubino carico con profonde tonalità porpora.

ESAME OLFATTIVO

Bouquet fine ed elegante in cui sentori di frutta scura si fondono a note speziate, cacao e note balsamiche.

ESAME GUSTATIVO

Creosità e potenza sorrette da un tannino succoso precedono una grande persistenza in un finale armoniosamente sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da piatti importanti, ideale su tagli pregiati di carni rosse e formaggi di media stagionatura, da provare su costata di cavallo con fonduta di pecorino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 °C si consiglia di servire in ampi calici.

