

su'entu



SU'NICO Bovale Marmilla rosso IGT

VITIGNO

Bovale.

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

5000 ceppi circa, controspalliera con potatura a cordone speronato.

VENDEMMIA

Manuale in cassette, da metà a fine settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25 °C e macerazione per 7 giorni, seguiti da una pressatura soffice.

MATURAZIONE

In *barriques* e *tonneaux* di 1° e 2° passaggio per 12 mesi e minimo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

ESAME VISIVO

Rosso rubino con riflessi violacei, bella vividezza di colore, consistente.

ESAME OLFATTIVO

Ottima intensità olfattiva, naso carnoso, frutti rossi sotto spirito con note speziate.

ESAME GUSTATIVO

Buona avvolgenza, caldo, morbido, tannino suadente e buona corrispondenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi stagionati, ma anche in semplice conversazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.

