











ROSSO

VILLA DEI BARONI

“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake

-  UVA:
100% Nerello Mascalese
-  ZONA DI COLTIVAZIONE:
Castiglione di Sicilia
Contrada Carranco
-  ESPOSIZIONE:
Nord / Sud
-  ALTITUDINE:
500 mslm
-  TERRENO:
Vulcanico
-  ALLEVAMENTO:
Cordone speronato
-  DENSITÀ MPIANTO:
4000 ceppi/ha
-  VENDEMMIA:
Metà Ottobre



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione avviene in vasche di cemento a temperature di 24 - 26°C; i vini vengono poi affinati nelle grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi.

DEGUSTAZIONE ORGANOLETTICA:

Il colore è quello tipico, rosso rubino non troppo intenso; il naso è molto fine con chiari sentori di frutti rossi ma anche floreali, freschi ed eleganti.

In bocca è strutturato ed equilibrato, sentori fruttati, di fragola e amarena. Spiccano anche note più speziate, pepe nero e rabarbaro. In bocca è strutturato ed equilibrato, è corposo, intenso. Infine il tannino è sapido e setoso, con una bella persistenza. Con il tempo acquisisce sentori più animali, ed emergono profumi terziari.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



CARRANCO