



## ROSSO

**Annata:** l'annata 2010 si è caratterizzata per temperature abbastanza basse con un'alternanza di piogge anche intense e brevi assolamenti.

**Terreno:** in fondo valle per un 40% e media altezza per il restante 60%.

**Uva:** un blend di Merlot, Cabernet S., Pignolo, Schioppettino e refosco con percentuali variabili.

**Allevamento e resa**

**per ettaro:** variabili per via delle situazioni climatiche.

**Vendemmia:** il tempo di raccolta è stato scandito anche dall'andamento climatico, in linea di massima, dalla metà della seconda decade di settembre alla prima di ottobre, con raccolta manuale in cassette da 5 kg.

**Vinificazione e maturazione:** fermentazione tradizionalmente singola per ogni tipologia di vino e in completa assenza di lieviti. La macerazione variabile a seconda della varietà in media tra 15-25 gg. La malolattica svolta spontaneamente nella successiva primavera con decantazione naturale e

permanenza in barrique per un anno e circa 12 mesi in botte da 20 e 30 hl e ancora un anno in tini di legno da 50 hl.

In bottiglia dopo più di tre anni e senza filtraggio con una permanenza di almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

**Note di degustazione:** un rosso porpora intenso avvolge il bicchiere con archetti stretti e lenti. Al naso un'esplosione di profumi e sentori avvolgenti di frutti di bosco, prugna matura con un leggero sentore di rosa che da una nota gentile e seducente. Al gusto forte intenso con tannini ancora acerbi; un impatto avvolgente con intensi sentori di cuoio, caffè tostato, note di cacao, completa l'intensità gustativa del vino; la freschezza è strabiliante e dopo il primo sorso, un impulso ti porta a riassaggiarlo. Deciso e completo ha bisogno di tempo per esprimere al massimo tutte le sue potenzialità. Abbinarlo a un formaggio, a pasta dura e stagionato, è di sicuro un ottimo compagno. Con carni rosse alla brace diventa un tripudio.

