

CALECARA

APPASSIMENTO VINO ROSSO ITALIANO



| | |
|---------------------|---|
| Tipologia: | Vino rosso |
| Uva: | Negroamaro, Sangiovese, Altre uve rosse |
| Denominazione: | Vino Rosso Italiano, Passito |
| Area di produzione: | Italia |
| Potenziale: | 3 anni |
| Bottiglia: | 750 ml |
| Temperatura serv.: | 18 - 20° C |
| Gradazione alc.: | 14% Vol. |

Colore: Rosso porpora intenso.

Aroma: Profumo fragrante di frutta matura, marmellata di ribes rosso e lamponi.

Gusto: Gusto corposo e ben equilibrato, con un'acidità perfetta.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a piatti di pasta, parmigiana, carni rosse arrostiti e formaggi a pasta dura.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 23°C per circa 10 giorni. Nelle prime fasi della fermentazione vengono effettuati sia il rimontaggio che il delastage, per ottenere un'estrazione morbida degli aromi e tannini delicati. Dopo la svinatura, vengono aggiunti batteri malolattici per indurre una seconda fermentazione.

