

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.

