

DON SASO 2019

Denominazione: IGT Palizzi Rosso.

Uvaggio: Nerello Mascalese 100%.

Area di produzione: Palizzi, località Gunì.

Altitudine: c.392 mt s.l.m.

Clima: Clima di alta collina, moderato dalla vicinanza del Mar Ionio, poco piovoso nella stagione più fredda, con una costante ventilazione.

Suolo: Scistoso calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot a spalliera.

Vendemmia: Uve raccolte manualmente a metà settembre.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di 15gg. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

Affinamento: In acciaio 12 mesi e bottiglia per 3 mesi.

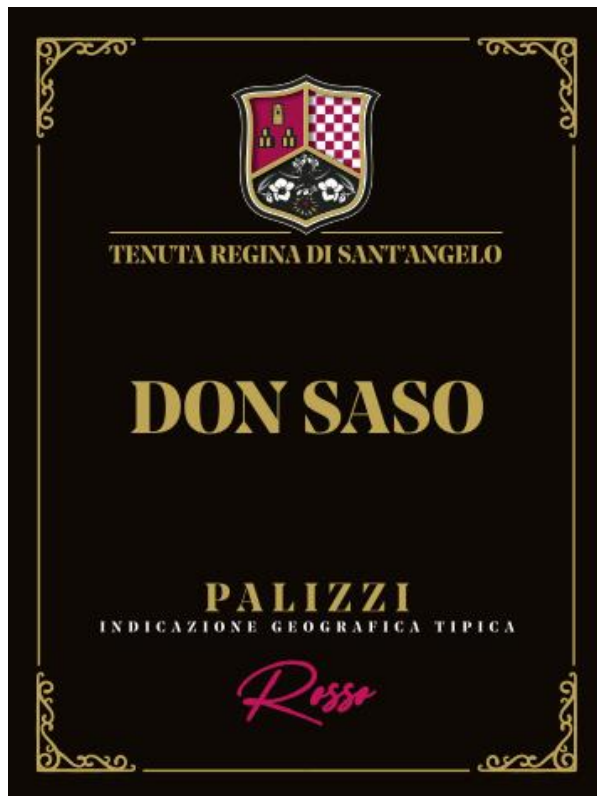
Caratteristiche organolettiche:

- Visive: rosso rubino carico
- Olfattive: intenso e fruttato, con note di ciliegie sotto spirito, sfumature balsamiche e ricordi di liquirizia.
- Gusto-olfattive: armonico ed avvolgente, con elegante trama tannica ben equilibrata e grande persistenza.

Gradazione alcolica: 13% VOL

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici: antipasti a base di salumi e formaggi stagionati e primi a base di sughi di carne, funghi e tartufi, e si esalta con secondi di piatti a base di carni rosse e selvaggina



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO