

# 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:**

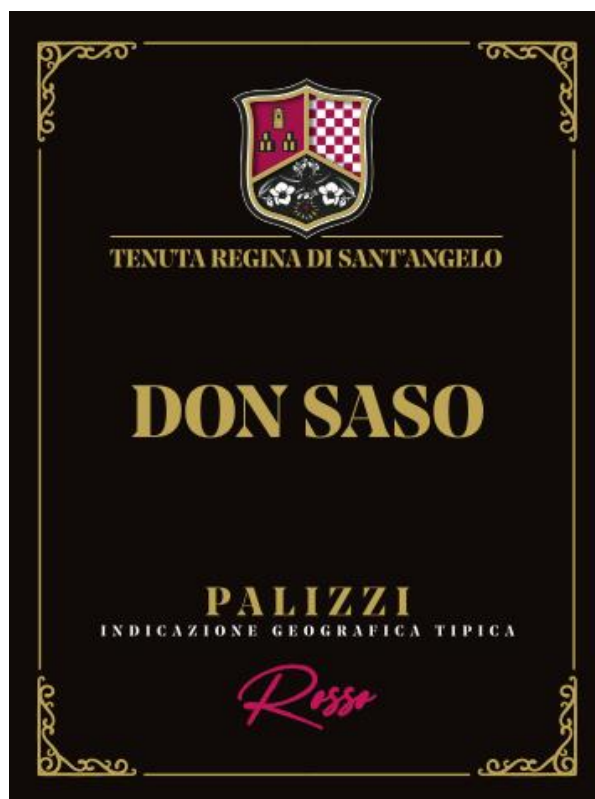
- Visive: rosso rubino carico
- Olfattive: intenso e fruttato, con note di ciliegie sotto spirito, sfumature balsamiche e ricordi di liquirizia.
- Gusto-olfattive: armonico ed avvolgente, con elegante trama tannica ben equilibrata e grande persistenza.

**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

**Numero di bottiglie prodotte:** 1400.



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO

# DON SASO 2019

**Name:** IGT Red Palizzi.

**Blend:** Nerello Mascalese 100%.

**Area of production:** Palizzi, located in Guni.

**Altitude:** c.392 mt a.s.l.

**Climate:** High hill climate, moderated by the nearness to the Ionian Sea, little rain in the coldest season, with constant ventilation.

**Soil:** limestone schist.

**Breeding system:** espalier Guyot.

**Harvest:** grapes harvested manually in early September.

**Winemaking:** fermentation in steel at a controlled temperature with maceration of 15 days. Malolactic fermentation in steel.

**Refinement:** In steel for 12 months and in bottle for 3 months.

**Organoleptic characteristics:**

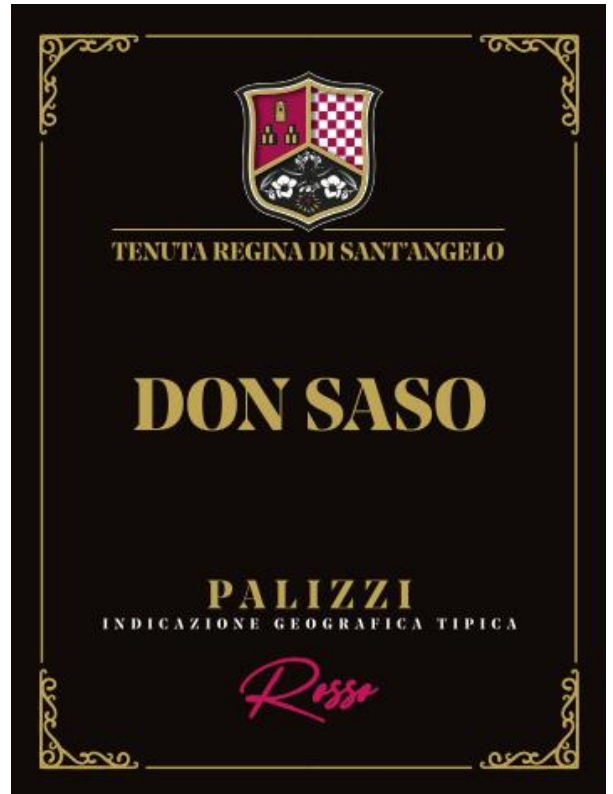
- Visual: loaded ruby red.
- Olfactory: intense and fruity, with pinches of cherries drowned in alcohol, balsamic shades and a remembrance of licorice.
- Taste-olfactory: armonic and enveloping, with elegant tannic texture well balanced and great persistence.

**Alcoholic content:** 13% VOL

**Service temperature:** 18 °C

**Gastronomic combinations:** appetizers based on cuted meat and seasoned cheeses and main courses based on meat sauces, mushrooms and truffles. Second courses based on red meat courses and game.

**Number of bottles produced:** 1400.



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO