

DON SASO 2021

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:

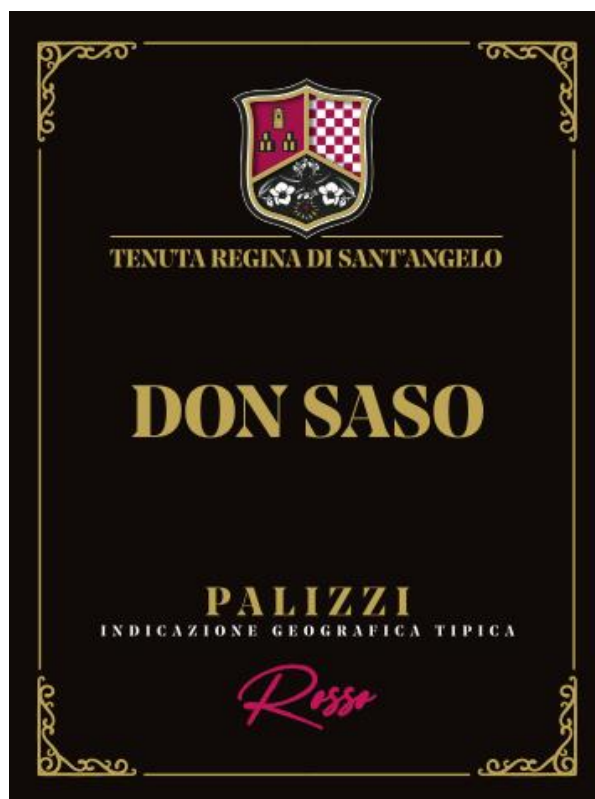
- Visive: rosso rubino carico
- Olfattive: intenso e fruttato, con note di ciliegie sotto spirito, sfumature balsamiche e ricordi di liquirizia.
- Gusto-olfattive: armonico ed avvolgente, con elegante trama tannica ben equilibrata e grande persistenza.

Gradazione alcolica: 14,5% 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: 1920.



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO

DON SASO

2021

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:

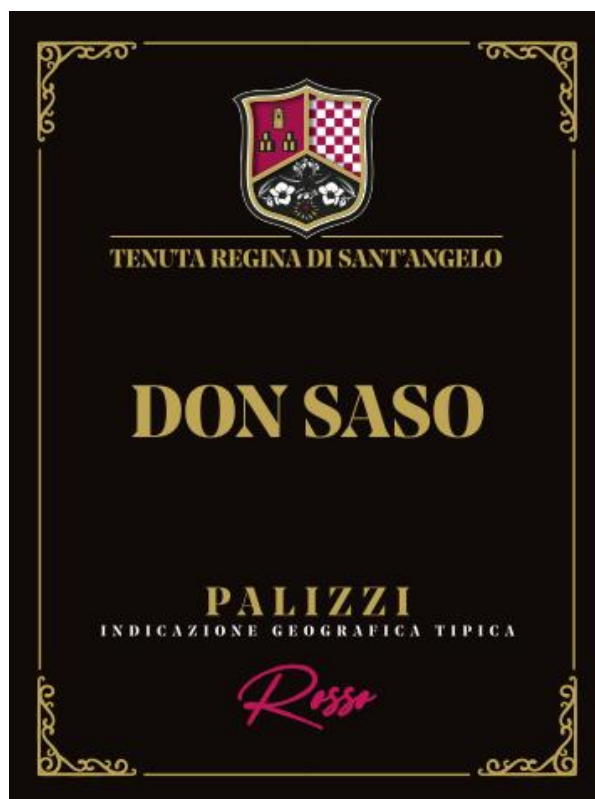
- Visual: loaded ruby red.
- Olfactory: intense and fruity, with pinches of cherries drowned in alcohol, balsamic shades and a remembrance of licorice.
- Taste-olfactory: armonic and enveloping, with elegant tannic texture well balanced and great persistence.

Alcoholic content: 14.5% 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: 1920.



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO