

Si SAVUTO

D.O.C. SAVUTO ROSSO



TIPOLOGIA: Vino Rosso.

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei, che tendono al granato nell'invecchiamento.

PROFUMO: Intenso che richiama ai frutti del sottobosco, della ciliegia e di speziato.

SAPORE: Si presenta concentrato e ben equilibrato, con un finale persistente di amarena, ciliegia e liquirizia.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: Ottimo a 20°C.

ABBINAMENTO PASTI: Si abbina molto bene con carni rosse e bianche in varie preparazioni. Ideale abbinamento con il pecorino Crotonese stagionato in grotta ed i salumi del maiale nero di Calabria.

ALTITUDINE: 500 m s.l.m..

VENDEMMIA: Manuale, primi di ottobre.

UVE: Arvino 50%, Magliocco Canino 50%.

ORIGINE VIGNA: Vigna "Sozze", Marzi (CS) Calabria.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, 3.500 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte, rigorosamente a mano, verso i primi giorni di ottobre e dopo un'accurata cernita manuale, vengono soffocemente pigiate e poste a fermentare in vinificatori verticali a temperatura controllata dai 5-8 giorni. La macerazione comprende sia rimontaggi che follature per un'accurata estrazione dei componenti nobili dell'uva.

AFFINAMENTO: Dopo l'imbottigliamento altri 3 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE: Litri 0,75.

CATEGORY: Red Wine.

COLOR: Intense ruby red, with purplish reflection, being garnetish in the maturation.

FRAGRANCE: Intense that recalls the fruits of the underwood, of cherry and spicy.

FLAVOUR: It is concentrated and well balanced, with a persistent finish of black cherry, cherry and liquorice.

SERVING TEMPERATURE: Excellent at 20 °C.

PAIRING MEALS: It goes very well with red and white meat in various preparations. Ideal pairing with Crotonese pecorino cheese matured in the cave and cured meat of Calabria's black pig.

ALTITUDE: 500 m above sea level.

HARVEST: Manual, the beginning of October.

GRAPES OF VARIETIES: Arvino 50%, Magliocco Canino 50%.

ORIGIN: "Sozze" vineyard, Marzi (CS) Calabria.

TRAINING SYSTEM: Guyot, 3.500 plants for hectare.

WINEMAKING PROCESS: The grapes are harvested near the first days of October and after careful manual selection, are softly pressed and left to ferment in a temperature controlled vertical tanks to fermentation for 5-8 days. The maceration of the grapes include spooning down and repassing of them for a careful extraction of the noble components of the grapes.

AGEING: After bottling, the wine ages in bottle for 3 months.

BOTTLES: Liters 0,75.