



ANTICHEVIGNE



SAVUTO CLASSICO
Savuto Rosso DOC/DOP

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Magliocco Dolce (Arvino), Greco Nero.

Esposizione: sud-est.

Altimetria: 500 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: Franco Sabbioso.

Densità degli impianti: 4000-5000 piante/Ha.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Resa per ettaro: 60 quintali.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Ottobre.

Età media del vigneto: 20-25 anni.



750 ml/ 375 ml

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: D.O.C. Savuto Classico.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassetta.

Temperatura di fermentazione: 18° -20° C.

Durata della fermentazione: 15 giorni.

Affinamento: 6-8 mesi in tonneaux a seguire 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13 - 13,5 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visiva: Rosso rubino intenso

Olfattiva: Intenso e persistente con note di amarene, ribes e frutti di bosco maturi, note di viola selvatica e sentori di spezie e di balsamico completano il quadro aromatico di grande complessità.

Gustativa: Di corpo morbido e asciutto, con finale pieno e fruttato. Sostenuto da buona acidità e dall'austera qualità dei tannini finissimi che evolvono nel tempo verso un equilibrio. Armonico, intenso e tipico.

Temperature di servizio: 18°-20° C

Abbinamento: Accompagnamento ideale per arrostiti e grigliate, cacciagione, salumi e formaggi stagionati e piccanti.