



Savuto Superiore
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: 6000 piante /Ha

Sistema di allevamento: Alberello

Resa per ettaro: 35q.li

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre

Età media del vigneto: 35 anni



750 ml

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: DOC Savuto Superiore

Vendemmia: raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.

Temperatura di fermentazione: 22°

Durata della fermentazione: 22/24 giorni

Affinamento: 24/26 mesi in tonneau poi 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5 -14 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visiva: Rosso rubino profondo con riflessi granati.

Olfattiva: Il bouquet, molto complesso, associa i frutti rossi carnosì come la ciliegia a note di frutti scuri e maturi come le prugne e con sentori di spezie dolci come cannella e noce moscata. Nel finale note di liquirizia e spezie dal fascino straordinario.

Gustativa: Vino di notevole struttura ed equilibrio, con mineralità e sapidità tipici del territorio. Presenta tannini vellutati che rendono il vino più armonioso. Al retrogusto si ripresentano i sentori dei frutti maturi e delle spezie del profumo, molto persistente.

Temperature di servizio: 18°-20° C

Abbinamento: Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi. Ottimo vino da meditazione.