

MACCONE ROSSO 17

Tipologia: Vino Rosso non filtrato

Gradazione alcolica: 17% Vol.

Vitigno: Primitivo 90%, altre varietà autoctone 10%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Adelfia

Tipologia del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: alberello età media 80 anni

Resa (uva per ettaro): 20 q.li

Vendemmia: manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata per 10 gg e svinatura

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio sei mesi dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso purpureo impenetrabile; Il corredo olfattivo si apre con un fruttato fitto di ciliegia, amarena e pesca a seguire note di liquirizia e pepe rosa.

In bocca à imponente, vellutato, possente, ma anche ben bilanciato da saldi tannini

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: vino da meditazione

Bicchiere consigliato: calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

Temperatura: 16-18° C