

SUADENS ROSSO

CAMPANIA AGLIANICO IGT

Il Suadens Rosso ottenuto da uve premacerate a freddo per un'intera settimana per meglio fissare colore e profumi intensi e nitidi.

DENOMINAZIONE

Campania Rosso igt.

UVAGGIO

Aglianico in purezza.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre, inizi di Novembre.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare prevalentemente vulcanico a tratti argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Premacerazione delle uve a freddo per estrarre profumi e colori, poi fermentazione per circa quindici giorni a temperatura controllata.
Breve passaggio in barriques.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rubino con riflessi viola, sentori di frutti rossi come ciliegia, amarena fino al ribes nero. Al palato spezie, mora selvatica con finale di purea di ciliegie.

ABBINAMENTI

Sposa pizza anche "gourmet", zuppe di legumi, pesci grassi, carni bianche e formaggi stagionati.

