

Ammasso Vino Rosso Sicilia D.O.C. Barone Montalto

cod.: v00038



VARIETÀ

Nero d'Avola - Nerello Mascalese - Merlot - Cabernet Sauvignon

ALC. VOL.

14.5%

AREA DI PROVENIENZA

Valle del Belice. Composto da calcare, argilla e ferro. Clima mediterraneo.

TERRENO

Argilloso Limoso

VINIFICAZIONE

Le uve più belle vengono raccolte manualmente e disposte a singolo strato in piccole cassette da massimo 5 gk 1 una. Le uve vengono disposte per 4 settimane in fruttiera ventilate e a temperatura costante. I naturali processi enzimatici delle uve permettono così lo sviluppo delle peculiarità aromatiche e gustative. Le uve devono essere trattate con i guanti per non comprometterne il delicato equilibrio. Il vino affina per circa 8-10 mesi in piccole botti di legno dalla tostatura media. Dopo circa quattro mesi dalla messa in bottiglia inizia ad esprimere al meglio le proprie caratteristiche.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino ottenuto da parziale appassimento delle uve risulta opulento, potente, ma finemente equilibrato. Le note candite si avvolgono a quelle tostate regalando al palato pienezza e sensualità.

ABBINAMENTI

Carne saporita, pasta al forno, formaggi stagionati, cioccolato extra noir. Servire 1 ora dopo l'apertura. Servire a





