

CASTEL NERO BARRICCATO



VITIGNO DI ORIGINE: Vite di uva rossa Antica

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz e Bellussi

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25 a 4.00 x 6.00

EPOCA DI VENDEMMIA: Media metà ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per circa 10-15 giorni, 3 rimontaggi al giorno, in seguito pressatura soffice e sgrondo del Mosto-Vino. Viene lasciata finire la fermentazione alcolica in cisterne di acciaio inox. La fermentazione malo lattica avviene spontaneamente dopo la fermentazione alcolica. In seguito viene posto in barrique e tonneau di 3-4 passaggio e li rimangono per circa 18 mesi. L'affinamento in bottiglia dura 12 mesi.

CARATTERISTICHE: Questo vino viene prodotto solo in annate particolari quando rispecchia le caratteristiche che solo i proprietari conoscono. Il colore è rosso rubino intenso se molto vecchio con sfumature granate. All'olfatto si percepiscono profumi speziati, di cannella, chiodo di garofano, liquirizia ed alla fine un leggero settore di cacao. Il gusto in bocca è morbido, ha una spalla molto larga, con dei tannini nobili, il retrogusto è molto lungo.

ABBINAMENTI: Accompagna piatti di carne pregiata di vitello e di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Scaraffare nel decanter almeno 3 ore prima. Temperatura di 23 °C