

Crateca Rosso



E' Ottenuto da uvaggi di guarnaccia, piediroso e aglianico, Il vino, di beva calda e piacevole, è un'esemplare interpretazione dei vitigni in chiave tipica di un territorio vulcanico. Il colore è rosso rubino intenso e luminoso, al naso si presenta ampio e ricco di sfumature dai frutti rossi alla liquerizia, con sentori di speziato e dolci note di cacao. In bocca è ben bilanciato, morbido, fresco, sapido con un tannino elegante ed asciutto.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 18,00 €

Prezzo di vendita 18,00 €

Sconto

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine di Crateca](#)

Descrizione

Scheda Tecnica Crateca Rosso

Crateca Rosso IGP Epomeo .

Tipo di Vino : Rosso Secco

Uve: Aglianico Piediroso e Guarnaccia.

Classificazione del Vino : Indicazione Geografica Protetta .

Anno d'impianto: 2006

Altitudine: 230/280 metri slm

Esposizione: Nord-Ovest

Terreno: sabbioso detritico di origine vulcanica (Tufo Verde del Pizzone)

Densità d'impianto: 8000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Resa: 1,1 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: prima-seconda decade di ottobre

Raccolta: Manuale, in cassette da 20 kg, alla piena maturazione fenolica dell'uva

Vinificazione ed affinamento: Pigiadiraspatura dei soli grappoli accuratamente selezionati. Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa tre settimane in tini di acciaio inox a contatto con le bucce, in questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile al mosto in fermentazione, per poi continuare con la fermentazione malolattica e affinamento in barrique di rovere per 6 mesi in presenza di fecce fini. Minimo e regolato utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Il vino, di beva calda e piacevole, è un'esemplare interpretazione dei vitigni in chiave tipica di un territorio vulcanico. Il colore è rosso rubino intenso e luminoso, al naso si presenta ampio e ricco di sfumature dai frutti rossi alla liquerizia, con sentori di speziato e dolci note di cacao. In bocca è ben bilanciato, morbido, fresco, sapido con un tannino elegante ed asciutto.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.