



Luna Rossa

SCHEDA VINO

CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – PINOT NERO VINO FERMO - SECCO - RISERVA

UVA: **Cabernet S. 40%**
Merlot 55%
Pinot Nero 5%

**SECCO – FERMO
RISERVA**

Uvaggio: Cabernet/S.: Grappolo medio piccolo cilindrico piramidale, solitamente con un'ala molto pronunciata e compatto (150-250 gr); Acino medio, sferoidale con buccia spessa e pruinosa, spessa; colore blu nero, sapore di viola e la sorba. Astringente. Merlot: Grappolo medio, piramidale, alato con 1 o 2 ali, più o meno spargolo, peduncolo legnoso (120-180 gr); acino medio, rotondo, colore blu nero, buccia media consistenza, pruinosa. Sapore discretamente tannico, asciutto, morbido e corposo, abbastanza fine. Pinot Nero: Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto (70-150 gr). Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente; colore blu nero.

DATI AGRONOMICI

Terreno: tipico sassi luna: calcareo, marnoso, argilloso. Allevamento: Guyot – n. piante/h 4.500 – kg. per ceppo 1,5 . Altimetria 350 m. slm. Vendemmia, manuale, cassette a ottobre. Mini appassimento.

GRADI:

13,50 % vol. 750

VINIFICAZIONE:

spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 15-20 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati . Effettuata con rimontaggi e follature continue per rimanere intatto.

AFFINAMENTO:

affinamento di 18 mesi piccole botti di rovere e 6 mesi in bottiglia

LONGEVITA':

6 -anni: acidità totale 6,90 g/l – volatile 0,60 - estratto secco 42,40 g/l

COLORE:

rosso rubino carico, sfumature e cromatura violacee e intense, trama dei colori di disco del vino intatta, limpido e pulito; buona base glicerica che resta sulle pareti del bicchiere intensa e colorata (3,5- 4,5 g/l);

PROFUMO:

medio intenso, si apre con sensazioni floreali e fruttati pulite e nitide. Ciliegia, gelsomino e una nota aromatica di caffè, abbracciano piacevolmente l'olfatto; equilibrato ed integro chiude con la marasca.

SAPORE:

pieno, sublime, consistente e fruttato, resta in bocca medio lungo con gusti complessi di ciliegia, lampone e mora e una nota speziata di cannella. Nel finale lieve e piacevole scia di tannino maturo.

SENSAZIONI:

vino dalla spiccata piacevolezza sensoriale e dalla particolare armonia olfattiva e gustativa, si distingue per le note aromatiche e speziate - al naso e in bocca - calde e avvolgenti. La scia minerale e la spalla di acidità danno sensazioni di freschezza e piacevolezza uniche e rare.

SERVIZIO:

14 - 16°C (estate), 16 - 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO:

Si accoppia con tutto ciò che è gustoso, arido, prepotente, aggressivo nei sapori, così con piatti e pietanze armoniose, equilibrate, prelibate, e di alta cucina (terra-mare) non solo Italiana. Per chi è anticonformista si sposa con salumi di qualità, con fette di pane caldo da spalmare con il gorgonzola dolce e filante. Adatto anche fuori pasto come vino da conversazione.