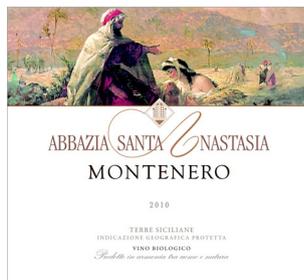


Montenero 2010

Si trova a 500 m slm la collina di Montenero. Qui si coltivano le varietà di uve a bacca rossa che compongono questo grande rosso. Carattere, personalità ed eleganza sono le caratteristiche principali di un vino che vive lungamente in bottiglia. Trova la sua maggiore esaltazione in abbinamento con la cucina mediterranea.



CLASSIFICAZIONE

IGT Sicilia Rosso.

CERTIFICAZIONE

Biologico.

ENOLOGO

Gianfranco Cordero.

VITIGNI

65% Syrah – 35% Cabernet Franc (uve biodinamiche).

UBICAZIONE VIGNETI

Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia, collina del Montenero 500 m. s.l.m.

COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

N. CEPPI PER ETTARO

4.000.

RESA PER ETTARO

Syrah 6.000 kg – Cabernet Franc 5.000 kg.

VENDEMMIA

Raccolta manuale: Syrah terza decade di agosto, Cabernet Franc prima decade di settembre.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale in rosso in tini troncoconici di rovere da 100 hl. senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delastage max 32°C.

PERIODO DI FERMENTAZIONE

15 giorni con macerazione sulle bucce.

Montenero 2010

MATURAZIONE

Per 2 mesi in serbatoi di cemento, in botti di rovere francese Allier per 24 mesi.
Poi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14,5% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Montenero si presenta di colore rosso rubino concentrato.
Vinoso, caldo i profumi sono intensi di frutta a bacca rossa piccola e matura e di ciliegia che sono ben amalgamati ai profumi di liquirizia e spezie insieme a sentori di viola e vaniglia.
Alla degustazione si percepisce la sua profondità. L'ingresso in bocca è ben diffuso, ampio ed appagante con ritrovate note di frutta a bacca rossa.
Elegante, vellutato e seducente.

BICCHIERE

Calice ampio e trasparente di medio peso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

16 - 18° C .

ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carne pregiata e gustosa; formaggi a media stagionatura.

FORMATO

750 ml, 1500 ml, 3000 ml.