

ROSÈ SHYRAZ LEGNO 2016



Se esiste un vino della vita sicuramente è questo



UVE
Shiraz



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di terzo livello (300 mt slm) con alta concentrazione di calcare.



LAVORAZIONE

Pressatura ad uva intera- Fermentazione del mosto fiore in barrique nuove per circa un mese- Travaso in Tonneau di secondo anno per l'affinamento che dura circa 24 mesi- Affinamento in bottiglia per un anno, il cui mosto fiore è stato messo in Tonneau da 500 LT e travasato dopo il primo mese e rimesso nelle medesimi recipienti e rimasto per due anni ad affinare.



COLORE

Ramato buccia di cipolla, luminoso.



PROFUMO

Naso con forte intensità, la speziatura del vitigno è ben evidenziata, netto il pepe, così come la parte floreale, di acacia e geranio; ribes e lampone compongono la parte fruttata, che poi si allarga verso arancia sanguinella e melagrana; la tostatura è solo accennata.



PALATO

Al palato è molto sapido, rappresenta pienamente il territorio dove nasce, coniugando salinità a leggerezza. Al palato la tostatura è lievemente più accentuata, gli aromi cambiano e la frutta si fa più gialla e matura, la pesca nettarina e l'albicocca, emergono anche aromi di erbe officinali.

Ottima lunghezza ma con una espressività lieve, soave, garbata. Vino gastronomico, capace di adattarsi a molti cibi per la sua ottima sapidità.



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



RESA PER PIANTA

0,8 kg per pianta.



DENSITÀ PIANTE

4800 piante/ha.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 12/13 °C

Si consiglia l'utilizzo del calice Riedl Nebbiolo.



750 ml