



TERRE SARACENE ROSSO COSTA D'AMALFI DOC

Vino dal colore rosso rubino intenso, complesso di aromi che ricordano ciliegie mature, frutta in confettura e note di sottobosco, con nuances di violetta. Al palato presenta una buona struttura ed un giusto equilibrio tra morbidezza e la presenza di un tannino raffinato ed elegante.

SCHEDA TECNICA

Tipologia vino: denominazione di origine controllata

Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Denominazione data dalla casa di produzione: Terre Saracene

Tipologie uve: 60% Piè di Rosso (localmente detto Per' e 'Palummo) + 40%

Sciascinoso (Olivella)

Tipologia del terreno: medio impasto, di origine vulcanico

Sistema di allevamento: spalliera e pergola amalfitana

Resa per ettaro: 70/80 quintali per ettaro

Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: la fermentazione avviene con 8 giorni di macerazione

Affinamento: 10 mesi in acciaio con l'ausilio della tecnica della microossigenazione ed ulteriormente in bottiglia per 3 mesi

Particolarità: è una produzione limitata a bassa resa per ettaro

Caratteristiche: è un vino dal colore rosso rubino intenso, complesso di aromi che ricordano ciliegie mature, frutta in confettura e note di sottobosco, con nuances di violetta. Al palato presenta una buona struttura ed un giusto equilibrio tra morbidezza e la presenza di un tannino raffinato ed elegante.

Destinazione: la produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche

Abbinamento: piatti a base di carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati