

Rosso di San Vito

Uve:

Aglianico in purezza allevato a cordone speronato;

Vendemmia:

manuale in cassetta nella prima decade di Ottobre;

Vinificazione:

macerazione di circa due settimane e vinificazione a temperatura controllata in acciaio inox;

Maturazione:

in serbatoi di acciaio inox;

Alcool: 13,5 % Vol.;

Esame organolettico:

dal colore rosso tendente al violaceo, è caratterizzato da un aroma intenso e da un sapore pieno, armonico e vellutato;

Abbinamento:

particolarmente indicato sugli arrostiti e carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e piatti elaborati;

Temperatura di servizio:

servire a temperatura ambiente, intorno ai 16 – 18 °C;

Formato: 750 ml.



—
Nescit vox missa reverti

La parola detta non torna indietro

—
Nunc vino pellite curas

Ora col vino cacciate gli affanni
(Orazio)