



Affinamento: tonneaux

Temperatura di servizio: 18 °C

Terreno: argilloso scuro

Vinificazione: tradizionale in rosso, all'arrivo delle uve in cantina si procede con la diraspatura e si mette il liquido, insieme alle bucce, in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 13 ai 15 giorni al massimo, è un procedimento che serve per dare colore al vino e per rilasciare i tannini, presenti nelle bucce, nel mosto. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se ci fossero ancora zuccheri residui, la fermentazione prosegue, sempre ponendo attenzione che la temperatura. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura in tonneaux. Dopo 12/14 mesi si toglie dai legni e prosegue l'affinamento della massa unica in vasca d'acciaio.

DEGUSTAZIONE

Esame visivo: limpido di colore rosso rubino intenso.

Esame olfattivo: intenso e complesso, al naso la speziatura è il sentore preponderante. Il pepe verde e rosa, si unisce a piacevoli note di vaniglia, chiodi di garofano e noce moscata. Un sentore balsamico e di erbe aromatiche da maggiore complessità e risulta assai curioso. I frutti rossi, definiti ed intensi, ci fanno pensare a confetture fragranti di prugna, frutti di bosco e ciliegia.

Esame gustativo: in bocca il vino si presenta morbido e caldo, l'acidità e la fitta trama tannica son ben equilibrati. Il vino pare completarsi esprimendo anche in bocca i sentori di frutta e spezie avvertiti al naso. Ottima la struttura, nel complesso risulta armonico, intenso e persistente.

Abbinamenti: arrostiti, stinco al forno, formaggi e salumi stagionati.

CARATTERISTICHE DEL VINO: particolarmente interessante il vitigno croatina in questa versione "grande rosso", utilizzato ancora da pochi produttori, si scoprono risultati eccellenti e molto accattivanti. La particolare speziatura e la consistente trama tannica rendono l'assaggio una interessante esperienza.

INVECCHIAMENTO: Si consiglia di dimenticare qualche bottiglia in cantina e provare ad assaggiarla tra qualche anno. Sicuramente un lungo periodo di affinamento potrà renderlo ancora più curioso e complesso, soprattutto per quanto riguarda i profumi terziari.