








ROSSO

VILLA DEI BARONI

“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake

-  **UVA:**
95% Nerello Mascalese,
5% Nerello Cappuccio
-  **ZONA DI COLTIVAZIONE:**
Castiglione di Sicilia
Contrada Carranco
-  **ESPOSIZIONE:**
Nord / Sud
-  **ALTITUDINE:**
500 mslm
-  **TERRENO:**
Vulcanico
-  **ALLEVAMENTO:**
Cordone speronato
-  **DENSITÀ MPIANTO:**
4000 ceppi/ha
-  **VENDEMMIA:**
Metà Ottobre
-  **GRADO ALCOLICO:**
14%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione avviene in vasche di cemento a temperature di 24 - 26°C; i vini vengono poi affinati nelle grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi.

DEGUSTAZIONE ORGANOLETTICA:

Il colore è quello tipico, rosso rubino non troppo intenso; il naso è molto fine con chiari sentori di frutti rossi ma anche floreali, freschi ed eleganti.

In bocca è strutturato ed equilibrato, sentori fruttati, di fragola e amarena. Spiccano anche note più speziate, pepe nero e rabarbaro. In bocca è strutturato ed equilibrato, è corposo, intenso. Infine il tannino è sapido e setoso, con una bella persistenza. Con il tempo acquisisce sentori più animali, ed emergono profumi terziari.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C



CARRANCO