

SIRENYX

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: rosso riserva

Uve: 40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Zona di produzione: Mazzolano, Riolo Terme (Ra)

Altitudine: 150-200m slm

Vendemmia: manuale, epoche diverse a seconda del vitigno

Vinificazione: le uve subiscono una diraspa-pigiatura e vengono poste a fermentare, a temperatura controllata (24-26°C), in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce che si protrae per 30 giorni e contemporanea fermentazione malolattica. Poi il vino viene separato dalle vinacce esauste e riposto in botti di rovere da 500 litri

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia per minimo 20 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature violacee.

Naso evoluto, maturo, con prugne rabarbaro, caffè, felce, tè, ciliegie sotto spirito e poi lievi note terrose. Strutturato e corposo ma ben levigato, sospinto da una vena acidica ancora pulsante, con tannini decisi e affilati. Equilibrio e longevità assicurati.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: si accompagna bene a piatti con tartufo e funghi porcini, brasati e selvaggina.

Informazioni sul vigneto

Forma di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 q.li

Natura del terreno: zona della vena del gesso romagnola, terreno di tipo argilloso di medio impasto ricco in calcare e potassio

Esposizione: sud-ovest