

# Evoluzione



DALLA TERRA ALL'ANIMA



## IL Rosso

**AREA DI PRODUZIONE:** vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

**UVE:** 100% Merlot

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA/HA:** 40-50 QL/HA

**VINIFICAZIONE:**

Le uve selezionate e vendemmiate vengono messe sui nastri di cernita e immediatamente raffreddate a 12-14° C in tini di legno da 8.000 lt. La macerazione, a temperatura controllata, si protrae per 12-15 giorni. I vini così ottenuti sono travasati in barriques, dove svolgono la fermentazione malo-lattica e maturano per 12 mesi. Al termine dell'invecchiamento i vini ottenuti riposano per altri 6 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** profondo, impenetrabile rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** grande intensità ed eleganza, con note di frutta matura come mora, ribes e ciliegie, che bene si integrano con i sentori di tabacco e cioccolato oltre alle note speziate e balsamiche.

**SAPORE:** ampio ed avvolgente al palato, sorprendentemente persistente ed austero, con sensazioni di liquirizia, di spezie e polpa di frutti rossi. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% Vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti con tartufi o funghi, carni rosse ideale con brasati, norcineria, cacciagione e formaggi stagionati.

CASALE CINQUE SCUDI