

## Rosso Suber 2010

VINO	Disponibile da giugno 2012 - Indicazione Geografica Tipica - Sicilia - Italia
VITIGNI	Nero d'Avola 50%, Alicante 30% e Nero Capitano (Frappato) 20%
ZONA DI PRODUZIONE	Caltagirone (Catania) Italia
ALTITUDINE	325 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO	Sabbie rosse mediterranee
TIPO DI COLTIVAZIONE	alberello
DENSITÀ IMPIANTO	9000 viti per ettaro
ETÀ DEL VIGNETO	7 anni
CLIMA	Mediterraneo con estate calda ma secca e ventilata e buone escursioni termiche tra giorno e notte.
MATURAZIONE E VENDEMMIA	Settembre, con vendemmia manuale
METODO DI VINIFICAZIONE	In rosso con diraspatura (80% circa) e pigiatura
MACERAZIONE	14 giorni in vinificatori in acciaio
INVECCHIAMENTO (tipologia delle botti)	in botti da 225 e 500 litri usate e semiusate per 12 mesi circa
IMBOTTIGLIAMENTO	dopo 15 mesi circa dalla vendemmia con affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
QUANTITÀ PRODOTTA (in bottiglie)	13.182 bottiglie da 75 cl 150 bottiglie Magnum da 150 cl 30 bottiglie Magnum da 300 cl 8 bottiglie Magnum da 600 cl
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	rosso rubino porpora con riflessi violacei
ODORE	di frutta rossa appassita, etereo, intenso
SAPORE	pieno, fruttato, armonico, persistente al gusto
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina ottimamente con le carni rosse e formaggi
MODO DI CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18° C

