



CANTINE
PATRIA

ALLEGRA CUORE

VINO ROSSO PERPETUO
METODO SOLERA



ALLEGRACUORE

VINO ROSSO PERPETUO METODO SOLERA

Vitigni: 100% Nerello Mascalese

Zona di produzione: Etna, versante Nord

Altitudine: 700 mt slm

Terreno: vulcanico, ricco di potassio e ferro

Sistema di allevamento: alberello

Età media dei vigneti: 25 anni

Età media dei vigneti: 25 anni

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: Pressatura soffice degli acini, macerazione e fermentazione del mosto con lieviti selezionati in tini di acciaio per circa 7 giorni a temperature di 28 °C

Affinamento: invecchiamento "perpetuo" in botti di rovere di Slavonia, in bottiglia per almeno 60 mesi

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso granato, brillante

Olfattive: naso complesso ed elegante caratterizzato da frutta surmatura, frutta sotto spirito, fichi secchi, spezie dolci e con leggere note ossidative

Gusto olfattive: morbido, dolce, equilibrato e con un tannino finissimo, grande persistenza e con un finale caratterizzato da sapidità e piacevoli ritorni ossidativi

Grado alcolico: 14,5% vol.

Residuo zuccherino: 151.6 g litro (verifica bene etichetta diff tra carboidrati e zuccheri)

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Calice consigliato: tulipano piccolo

Abbinamenti: vino da meditazione, consigliamo la pasticceria secca tipica siciliana, paste di mandorla, biscotteria, frutta secca