



IL VINO DEL PRESIDE

“Raspato”

Uve: Guarnaccia 50% e Malvasia 50%; Moscato e Duraca.

Tipologia terreno: argilla rossa.

Zona di produzione: Saracena, c.da Rinni.

Altitudine vigneto: 350 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

N. ceppi per ettaro: 4.600.

Epoca vendemmia: Prima decade di ottobre.

Grado alcolico: 15%

Nel vigneto: Pratica della agricoltura biologica, utilizzo di letame e sovescio.

Fermentazione: Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti autoctoni, fermentazione malolattica in barrique.

Affinamento: In barrique per 18 mesi; in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Esame visivo: Colore giallo oro, brillante.

Esame olfattivo: potente e ampio, molto persistente, etereo di frutta macerata, pesca gialla, albicocca, ananas, limone e bergamotto, balsamico di eucalipto, aromatico di rosmarino, pepe bianco e zenzero.

Esame gustativo: il sorso è dirompente, avvolgente e intenso, molto persistente con un finale lunghissimo che resta sospeso tra salinità e tattilità.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, Cacciagione, primi piatti con sughi di cacciagione, con tartufo del Pollino.

Bottiglia: 1,5 l.