



CASTELLO DI SOLFIGNANO

CALOR VITA

COLLI ALTOTIBERINI

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO



Denominazione di Origine Controllata

Produzione ad Ha Q.li 65

Superficie dei Vigneti: Ha 1,5

Uvaggio: Merlot 100%

Metodo di vendemmia: manuale

Vinificazione: a lunga macerazione in acciaio inox e leggero affinamento in botti grandi di rovere

Affinamento in bottiglia: 3 - 4 mesi

Volume: 13,50%

Caratteristiche: colore rosso rubino profondo e consistente. Il profumo deciso ed intenso, con sfumature vegetali e fruttate di confettura di prugne e more. L'affinamento in legno dona sentori speziati e sfumature balsamiche. Il vino in bocca scorre morbido e caldo, sapido ed equilibrato, grazie ai tannini composti che rendono fitta la trama gustativa. Persistente.

Al momento dell'imbottigliamento il vino subisce una leggerissima filtrazione per mantenere invariate le proprie caratteristiche organolettiche, si potrebbero quindi, formare nella bottiglie sedimenti naturali, che non sono indice di difetto, ma bensì di qualità.

Abbinamenti: carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 18°

Capacità di invecchiamento in bottiglia: 4 anni

Bottiglie Prodotte mediamente: 6.000

