



SANTA GIUSTINA  
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



# ROSA D'INVERNO

**Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah**

ROSSO FERMO

**GRADAZIONE:** 14% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



## DESCRIZIONE

### VIGNETO

I vigneti poggiano su terreni argillosi. La forma di allevamento scelta è il cordone speronato, adatta alle caratteristiche di questi tipici vitigni internazionali.

### VINIFICAZIONE

Vino di punta della categoria dei rossi, Rosa d'Inverno rappresenta il perfetto connubio fra tre vitigni principi del panorama internazionale: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Le lavorazioni in cantina puntano sulle peculiarità di queste tre pregevoli varietà, sfruttando in modo particolare la predisposizione al lungo affinamento. Grazie alla lunga macerazione (20 giorni) e alle pratiche di rimontaggio e follatura, il vino viene preparato allo stoccaggio in barrique. La maturazione nel rovere francese prosegue per 12 mesi e infine, una volta in bottiglia, sosta in cantina per almeno altri 6 mesi.

### COLORE

Rosso rubino intenso con unghia granata.

### ODORE

Fine ed elegante; presenta un bouquet di note floreali ove prevalgono le rose appassite e i sentori speziati.

### SAPORE

Al palato è prorompente, setoso e piacevolmente speziato. Il contributo del legno è equilibrato e seducente. Il finale è prolungato, complesso e gradevole.

### ABBINAMENTI

Predilige carni alla griglia, selvaggina in umido, formaggi stagionati. Ottimo anche con zuppe a base di legumi e primi piatti con sughi di carne.

### COME SERVIRE

Si consiglia di decantare il vino prima del consumo. I calici adatti al servizio sono dei ballon di media ampiezza.

**Az. Agricola Santa Giustina** | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059  
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE