



Solinga

DENOMINAZIONE

Vino rosso.

VITIGNI

Vitigni autoctoni baciati dal sole..."Solinga" con esposizione a sud. Sono allevati a guyot (tralcio produttivo rinnovato) con basse rese a ettaro. Le percentuali dell'uvaggio variano secondo l'andamento climatico, che ne determinano anche i tempi di raccolta che solitamente avvengono fine settembre, primi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo essere state accuratamente scelte e raccolte a mano vengono pigia diraspate, fatte fermentare con i loro lieviti indigeni. Le bucce vengono rimontate con macerazioni di circa 15-20 giorni. Affinamento in fusti di rovere per circa un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino rosso fermo di colore rubino, con l'invecchiamento tendente al granato. Profumo di piccoli frutti rossi sotto spirito, note di pelle, pasticceria. Sapore pieno, suadente. Può presentare un leggero fondo naturale in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire in ampi bicchieri a 18 °C.

ABBINAMENTO

Carni rosse saporite, pollame e grigliate miste, selvaggina.

