

S<sup>TA</sup> CASSELLA

## Cardinal Bonaccorso • Doc

Vino rosso



Prodotto prevalentemente da uve Sangiovese e piccole quantità di Montepulciano.

Questo vino per ricordare il Cardinale Bonaccorso (1620-1678) che fu tesoriere del Vaticano, promotore e difensore degli interessi di Macerata. Il vino è affinato in *barriques* di rovere francese per due anni. Il suo profumo ricorda la frutta rossa e i fiori di viola; al palato è equilibrato e morbido.

*Grado alcolico:* 13,0 - 14,0%

*Abbinamento:* cacciagione, filetti di carne alla brace, grigliate di carne mista, bolliti, fritti di carne e formaggi stagionati.

<b>NOME</b>	CARDINAL BONACCORSO
<b>DENOMINAZIONE</b>	COLLI MACERATESI ROSSO RISERVA D.O.C.
<b>TIPOLOGIA DI VINO</b>	ROSSO ASCIUTTO
<b>ZONA DI ORIGINE</b>	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
<b>TERRENO</b>	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
<b>UVE</b>	SANGIOVESE 90% - MONTEPULCIANO 10%
<b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA</b>	SUD - SUDEST, 60 - 120 Metri SLM
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	CORDONE SPERONATO
<b>DENSITA' VITI</b>	3600 - 4500 VITI / Ha
<b>ETA' MEDIA VITI</b>	15 ANNI
<b>RESA UVA/Ha</b>	0.6 Ton / Ha
<b>VENDEMMIA</b>	1 - 15 OTTOBRE
<b>LAVORAZIONE</b>	DIRASPATURA E PIGIATURA DELLE UVE, FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 15 - 20 GIORNI A 28°C, SVINATURA E FERMENTAZIONE MALOLATTICA
<b>AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO</b>	24 MESI IN BOTTI DI ROVERE
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	10 MESI
<b>STABILIZZAZIONE</b>	NATURALE
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13° - 14.0° % vol
<b>COLORE</b>	TRA IL RUBINO E IL PORPORA
<b>PROFUMO</b>	PICCOLI FRUTTI ROSSI E DI VIOLA E ROSE APPASITE.
<b>SAPORE</b>	MORBIDO, ELEGANTE E EQUILIBRATO, TANNINI NOBILI E ESSENZE SILVESTRI .
<b>STRUTTURA</b>	DI CORPO
<b>ABBINAMENTI</b>	CACCIAGIONE, FILETTI DI CARNE ALLA BRACE, GRIGLIATE DI CARNE MISTA, BOLLITI, FRITTI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18° C