

S^{TA} 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.

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