

Vinanti®

Rosso di Dama **BLEND**

Per le donne, questo vino è come una
poesia della terra

Nero d'Avola e Barbera
Indicazione Geografica Tipica (IGT)

ROSSO



Vinanti®

Rosso di Dama BLEND

NOME DEL VINO: "ROSSODIDAMA", alla Donna il vino come poesia della terra.

TERRITORIO DI ORIGINE: Sicilia sud-orientale in provincia di Ragusa, Chiaramonte Gulfi da terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità.

VITIGNO: Nero d'Avola e Barbera (frutto della dominazione piemontese in Sicilia durante i primi decenni del 1700)

TIPO: Rosso.

CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane.

TERRENO: Di tipo medio impasto, con presenza di scheletro e una certa percentuale di calcare attivo.

ALTIMETRIA: 400 - 450 metri s.l.m.

VIGNETI: Allevati a controspalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta (circa 5.000 piante).

CLIMA: Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido.

VENDEMMIA: A perfetta maturazione dalla II settimana di settembre per il Nero d'Avola mentre per il Barbera generalmente durante la I deca di ottobre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per circa 6 - 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 9 mesi in tini in acciaio.

AFFINAMENTO: Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

COLORE: se giovane, rosso porpora intenso e profondo.

PROFUMO: intenso, complesso, fruttato con sentori di amarena sciropata e frutti rossi e violetta.

SAPORE: in bocca presenta una bella trama tannica, equilibrio, acidità e sapidità persistente.



GRADO ALCOLICO: 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Riedel serie Vinum 6416/15

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piacevole anche come aperitivo. Si consiglia con piatti di tradizione contadina mediterranea, torte salate, legumi, verdure, formaggi stagionati, primi piatti elaborati, vari tipi di carni come bolliti o arrostiti. Ottimo accompagnatore di alcuni pesci elaborati dal gusto deciso, come il tonno rosso o ricche zuppe di pesce con sughi aromatici e salsati.

METODO DI CONSERVAZIONE: In ambiente molto fresco (13° - 15°C.) e non eccessivamente umido.

DURATA: Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI BOTTIGLIA: 75 cl.