



ROSSO D'ALJANO



TIPOLOGIA: CABERNET SAUVIGNON - COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P.

ROSSO FERMO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 85% Cabernet Sauvignon 15% Merlot

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE:	250-300 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO:	arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
ETA' DEL VIGNETO:	15 anni
RESA UVA PER ETTARO:	da 80 a 90 quintali
VENDEMMIA:	fine settembre / inizio ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Diraspa-pigiatura delle uve, vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle bucce nel mosto per circa 20 giorni.

La fermentazione sulle bucce conferisce buona struttura e concentrazione di aromi e colore.

La conclusione della fermentazione avviene in tini di acciaio a una temperatura costante di circa 16°C per mantenere tutte le proprietà organolettiche e gli aromi primari.

Segue affinamento e stabilizzazione in cisterne di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino vivo dai riflessi violacei.

Al naso risulta intenso e complesso con marcate note di frutti rossi, fragoline di bosco e spezie.

Sapore asciutto, giustamente tannico e con note di frutta rossa sotto spirito.

Presenta una buona struttura e un buon equilibrio che lo rendono un vino molto piacevole e persistente in bocca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ABBINAMENTI:

Primi di carattere e secondi piatti a base di carne rossa, selvaggina e pollame nobile (faraona, anatra).

Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.
Via Figno 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557
info@aljano.it www.aljano.it