



# MATRONEO

Colline del Crati

DOP

TIPOLOGIA: vino rosso

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: evidenza uno spettro aromatico complesso, frutti rossi maturi su fondi di spezie

SAPORE: Asciutto, morbido, armonico, moderatamente tannico, notevole per la robustezza della struttura e l'eleganza del frutto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ottimo a ca. 20°

ABBINAMENTO GASTRONOMICI:  
Particolarmente bene con creazioni culinarie a base di carni rosse, formaggi e piatti sapidi. Si consiglia di ossigenare prima di servire

ALCOOL: da 14° a 14.5°

UVAGGIO: magliocco, cabernet sauvignon

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate e poste a fermentare in maceratori verticali a temperatura controllata per 10-12 giorni. La macerazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati e rimontaggi giornalieri. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento altri 3 mesi in bottiglia.