



MORDECAI

Sottozona Colline del Crati

DOP

TIPOLOGIA: vino rosso riserva

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi granata che tendono al porpora.

SAPORE: In bocca ha una sensazione corposa, con note evidenti di frutti di bosco, ha un tannino ben equilibrato, la persistenza è molto duratura e gradevole.

TEMPERATURA DI ESERCIZIO: Ottimo a 20° gradi circa, si consiglia di ossigenare prima di servire.

ABBINAMENTO GASTRONOMICI: Particolarmente indicato con le creazioni culinarie del nostro territorio, carni rosse, formaggi e piatti sostanziosi.

ALCOOL: da 13,5° a 14.5°

UVAGGIO: Da uve Magliocco in purezza.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono selezionate a mano, pigiate e poste a fermentare in maceratori verticali a temperatura controllata per 10 - 12 giorni. La macerazione avviene con l'inoculo di lieviti selezionati e rimontaggi giornalieri. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. L'affinamento avviene in serbatoio in acciaio inox per un anno, staziona per un altro anno in barrique e dopo l'imbottigliamento altri tre mesi.