

ALTURE ROSSO

Igt Venezia Giulia

Rosso, fermo, secco, tipologia classica

UVE

Annata 2021 Cabernet quasi in purezza

Annate precedenti Merlot quasi in purezza

Da vecchi vigneti molto ben esposti a Corno di Rosazzo (UD)

IN CANTINA

Vendemmia manuale in cassette.

Vinificazione in inox lunga con macerazione postfermentativa (anche oltre 3 mesi).

La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve.

Fermentazioni spontanee regolari e complete, malo-lattica compresa, senza aggiunte di lieviti o batteri selezionati, di nutrienti o enzimi o correttivi, né di qualsiasi altro prodotto estraneo al patrimonio qualitativo delle uve.

Utilizzo molto limitato dell'anidride solforosa.

Nessun passaggio in legno.

Imbottigliamento entro l'estate successiva, tappo in sughero intero, depurato con procedimento brevettato da Gaspare Buscemi.

Sosta in bottigliera, per verificare la tenuta del tappo e l'evoluzione qualitativa del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore carico con sfumature viola che nel tempo vireranno verso il marrone-bruno e poi, gradualmente, verso il mattonato.

Al naso l'intensa aromaticità ricorda i piccoli frutti di bosco che si arricchiranno delle note più nobili del sottobosco, fino al tartufo e poi, quando la frutta diventerà confettura, ancora, caffè, tabacchi, spezie... Di lunga persistenza, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

Corpo importante e permanenza aromatica molto lunga in bocca non fanno rimpiangere l'assenza del legno non utilizzato per non falsare il patrimonio qualitativo delle uve. La funzione del legno è lasciata al sughero intero e depurato.

La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.

ABBINAMENTO

Quelli classici della tipologia quali carni rosse ma anche pesce in preparazioni saporite come ad es. il caciucco livornese, comunque piatti sostenuti.

Apprezzabile anche al di fuori della tavola quale calice di compagnia.

Note di conservazione

Altire rosso può invecchiare molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 40 anni.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta a temperatura costante, meglio se al buio.