



CALDORA

Caldora

Yume

Tre Autoctoni

Bottiglia da: ml 750

Area di Produzione: Roseto degli Abruzzi, Manduria e Sambuca di Sicilia

Vitigni: Montepulciano, Primitivo e Nerello Mascalese

Vinificazione: Le uve dopo un leggero appassimento in pianta, vengono raccolte in cassette, pigiodiraspatura soffice, macerazione a freddo per 4 giorni a 4°C, macerazione-fermentazione per 20-24 giorni a 24°C, fermentazione malolattica in barrique e affinamento per 9-12 mesi

Idea del Vino: Questo vino nasce dall'unione di tre importanti vitigni di Abruzzo, Puglia e Sicilia ed in queste regioni, dopo lunghe ricerche e sperimentazioni, abbiamo individuato tre vigneti ad alta vocazione con viti molto vecchie che ci hanno dato dei vini che rappresentano la migliore espressione dei territori di origine, unendosi in un blend particolarmente indovinato, al punto da riuscire a trasmettere nel migliore dei modi, l'essenza calore e la tipicità dei vini del centro e sud Italia.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso intenso con riflessi granati, persistente con sentori di ciliegia, prugna, ribes maturi, tabacco e nota tostata finale. Vino di grande struttura, morbido, ricco di tannini vellutati, molto persistente e con finale lungo con note speziate di vaniglia e cioccolato.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con carni rosse, selvaggina, sughi robusti e formaggi

Temperatura di servizio: 16-18°C circa



FANTINI
GROUP
FARNESE