



Il Sogno della Sirena Rosso



Az. Agr. Vetua di Sebastiano Catania
Loc. Fuisso S/N
19016 Monterosso al Mare SP
P.IVA. 01325440111
Cod. Fisc.: CTNSST71A10F251Z

Caratteristiche

Di colore rosso intenso con leggeri riflessi metallici, al naso sentori di frutti rossi e marmellata di prugne, al palato denota struttura, con sapore di more, piacevolmente aspro

Varietà delle uve e zona di produzione

Merlot 50% Cabernet Sauvignon 30% e Sangiovese 20%, viene prodotto con uve provenienti per il 20% da vigneti della Tenuta e per la restante parte da selezionati vigneti toscani, in attesa di poter ampliare la produzione aziendale

Vinificazione, fermentazione e affinamento

Macerazione sulle bucce per 10 giorni, affinamento in botti di acciaio per 18 mesi

Tipo di allevamento

A spalliera con potatura a ventaglio

Resa delle uve per ettaro

Max 75 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 33 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnamento delle specialità della cucina ligure a base di carne e primi piatti au tuccu

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 14-16°C, in bicchieri a calice di media misura. Conservazione in scomparti in luogo fresco e asciutto