

PODERE
SELVA CAPUZZA

PODERE SELVA CAPUZZA

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO SUPERIORE D.O.C. MADÉR



DESCRIZIONE

Prodotto dal tradizionale uvaggio composto da Groppello, Sangiovese, Barbera e Marzemino raccolto a mano dalle nostre vigne più vecchie.

UVAGGIO

Marzemino, Groppello, Sangiovese e Barbera

VENDEMMIA

Raccolta e la cernita manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

le uve in cantina vengono pigia-diraspate, la macerazione delle bucce viene svolta in serbatoi di acciaio e solitamente dura tra gli 8 ed i 10 giorni con diversi rimontaggi giornalieri. Viene normalmente favorita la fermentazione malolattica. Nei primi mesi invernali il vino viene travasato in barriques di rovere francese di secondo, terzo e quarto passaggio a tostatura leggera dove si affina dai 12 ai 18 mesi a seconda della annata. Dopo l'assemblaggio si procede all'imbottigliamento, quindi il vino sosta per alcuni mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

VISTA

Questo vino si presenta di colore rubino carico.

OLFATTO

Il profumo è di elegante intensità e presenta evidenti note fruttate (confettura di ciliegie, mora) e speziate di pepe nero con sentori di cuoio e cioccolato.

GUSTO

Al gusto si presenta morbido, caldo, con una tannicità vellutata ed avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Essendo un vino complesso e di media tannicità, si abbina bene a un semplice filetto di carne rossa, a formaggi o come vino da meditazione.