

SISTINA

Vino Rosso

Zona di produzione: Italia.
Production Area: Italy.

 Vinificazione: Sulle uve giunte a maturazione vengono effettuate operazioni colturali come la sfogliatura e taglio del raspo in modo da indurre una sovra-maturazione e incrementare le sostanze nobili dell'uva (es. aumento di polifenoli e zuccheri), per conferire una maggiore concentrazione. Dopo il periodo di sovra-maturazione le uve vengono raccolte e vinificate tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso, a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox e in botti di legno di legno.

Vinification: On ripe grapes are made cultivation operations such as stripping and cutting of the stalks in order to induce over-ripening and increase the noble substances of the grape (e.g. increasing of polyphenols and sugars), to give a higher concentration. After the period of over-ripening the grapes are harvested and vinified traditionally with a long maceration of the skins at controlled temperature. The wine, after racking, once malolactic fermentation is complete, decants into stainless steel tanks and wooden barrels.

 **Colore:** rosso intenso con riflessi violacei.
Colour: intense red with violet highlights.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.
Bouquet: evident red fruits hints, plums and fruits of under wood, light spicy notes.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e lunga persistenza equilibrato e bilanciato.

Taste: full-bodied and velvety with a remarkable charge and long persistence, well balanced.

 **Abbinamenti:** sapori audaci come cosce d'anatra confit o il tartufo nero.

Food pairing: bold flavors such as confit duck legs or black truffle. Serve at 16/18°C.



 Temperatura di servizio: 16/18°C
Service temperature: 61/64 °F.

 Gradazione alcolica: 14,5% vol
Alcohol content: 14,5% Vol.

 Affinamento: acciaio e legno.
Refinement: stainless steel tanks and oak barrels.

 Uve: a bacca rossa
Grapes: red berry grapes