

APICE ROSSO

Rosso Fermo vendemmia tardiva che trasforma in potenza espressiva la autoctonicità del Malbo Gentile

Gradi: 14.5°



Vitigni:

Malbo Gentile 100% (autoctona) da uve proprie certificate biologiche coltivata sulle colline del Basso Frignano (Modena) sui 450 m.s.l.m (vigneti "Sassi" e "Castagneto"), produzione per ettaro ca. 45 quintali, raccolta manuale in cassette da 25 Kg.

Vinificazione:

Selezione di uve a sud/sud est con l'uva raccolta tardiva. Diraspata e portata in vasca la fermentazione avviene sulle bucce per 4/5 gg poi continua a mosto. Una volta raggiunto il grado zuccherino necessario si continua l'affinamento in barrique di rovere per almeno 12 mesi.

Periodo di affinamento: almeno 70 mesi

Caratteristiche:

Nel bicchiere si presenta con una bella concentrazione cromatica, ricordando il colore del rubino, attraversato da qualche striatura più granata. I profumi evidenziano tocchi fruttati arricchiti da rimandi balsamici e mentolati, mentre sul finale ci sono cenni alle spezie. In bocca è di buon corpo, muscolare, contraddistinto da un sorso fresco in cui la trama tannica risulta sapientemente integrata nella struttura generale.