

DUCA D'ARAGONA



Salento IGT Rosso

VINIFICAZIONE Le uve diraspate vengono lasciate macerare completamente immerse nel mosto. Il controllo della temperatura di fermentazione, indotta da lieviti selezionati, e poi la lunga permanenza in barrique consentono una perfetta armonizzazione dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Evidenzia un bel colore rosso rubino, luminoso, con riflessi appena arancione. Il bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata, esplose in sentori di caffè tostato, tabacco e cuoio abbinati agli aromi balsamici del legno. Armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo ed austero.

ABBINAMENTI Carni di manzo, agnello al forno o alla griglia, selvaggina, brasati, formaggi stagionati saporiti e piatti della grande cucina. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

VINIFICATION The must is macerated in contact with the skins for a protracted period of time. Fermentation is then activated with cultured yeasts at a controlled temperature. After fermentation the wine is matured in barrique to ensure the perfect integration of all aromas.

TASTING NOTE Bright ruby red colour with orange highlights. Very intense and fragrant nose. On the palate there is an explosion of flavours ranging from roasted coffee beans and tobacco to balsamic and well integrated hint of new oak. Enormously satisfying, it combines warmth and austerity.

FOOD MATCHING Roast and grilled lamb and beef, game, braised meats, mature cheeses and other fine cuisine. Serve at 16-18°C.