



BAYAMORE ROSSO IL ROSSO BACIATO DAL SOLE

Linea TRENDY

- CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. Sicilia
- VITIGNI:** Frappato, Merlot e Syrah
- ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani - Tenuta di Baglio Sorìa
- TIPO DI TERRENO:** Argillosi con presenza di marne rosse
- ESPOSIZIONE:** Sud (200 metri s.l.m)
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura Guyot
- PIANTE PER ETTARO:** 5.800
- RESA PER ETTARO:** 8.700 kg
- VENDEMMIA:** Manuale, dalla prima alla terza settimana di settembre funzionalmente al vitigno
- TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 24°C
- PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 20 giorni
- VINIFICAZIONE:** Tradizionale con macerazione delle bucce, in Serbatoi di acciaio inox
- AFFINAMENTO:** In barriques 6 mesi di rovere francese
- AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Circa tre mesi
- GRADO ALCOLICO:** 14,10 % vol. | **PH:** 3.60 | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.25 g/l
- PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2015
- PRODUZIONE ANNATA:** 30.000 bottiglie
- FORMATI:** Bottiglia da 75 cl
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C
- CALICE CONSIGLIATO:** Non molto ampio leggermente panciuto

CARATTERISTICHE: alla vista risalta il suo colore intenso mentre al naso spiccano i sentori di piccoli frutti rossi maturi, infine al palato il suo lento incidere fresco è caratterizzato da una densa concentrazione di tannini importanti ed eleganti.



FIRRIATO

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rosso brillante.



OLFATTO

Fragranze di piccoli frutti rossi maturi.



PALATO

Tannini importanti, rotondo al palato, grande freschezza.