

POTIOR®

Nero dei Cavalieri

Classificazione:

Offida D.O.C.G. Rosso

Montepulciano 100%



VENDEMMIA Le uve, con una resa media per ettaro di 5-6 t, dopo una attenta valutazione, in base alla maturazione fenolica, vengono raccolte a mano e selezionate durante la fase di ricevimento, in modo da garantire fermentazioni di mosti di massima qualità. Le uve diraspate subiscono una ulteriore selezione prima di essere pigiate.

VINIFICAZIONE L'uva viene vinificata in piccole vasche di acciaio termocondizionate. Durante le fasi fermentativa ed estrattiva, vengono eseguiti delestage e rimontaggi. La fermentazione viene condotta con temperatura media di 28°, per mantenere le sensazioni olfattive e la tipicità del vitigno, per circa venti giorni. A fine fermentazione alcolica segue una macerazione estrattiva a contatto con le bucce che dura almeno tre settimane. Il vino ottenuto viene trasferito in barriques di rovere (60% nuove e 40% di secondo passaggio) dove effettua naturalmente la fermentazione malolattica entro l'anno.

AFFINAMENTO L'invecchiamento di 24 mesi complessivi, vede prima l'assemblaggio dei vari lotti ottenuti e lasciati per 21 mesi in vari legni differenti per essenza e pezzatura, dove vengono periodicamente travasati e controllati. Dopo una approfondito esame organolettico ed analitico, il vino viene selezionato ed imbottigliato. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 3 mesi.

ANALISI ORGANOLETTICA Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso, gradevole e complesso con una elevata concentrazione olfattiva, ricorda frutti rossi con note calde di cioccolato e vaniglia. Al gusto il vino si presenta secco, armonico, tipico, caratteristico ed elegante con tannini estremamente dolci ed un finale morbido di buona persistenza.

SUGGERIMENTI Abbinamenti ideali grigliate e formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 18°C

