

# 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 delle stage 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

