



RIO DELLE VIOLE



TIPOLOGIA: ROSSO FERMO RISERVA CABERNET SAUVIGNON
COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P.

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 85% Cabernet Sauvignon 15% Merlot

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE: 250-300 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO: arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' DEL VIGNETO: 15 anni
RESA UVA PER ETTARO: da 55 a 75 quintali
VENDEMMIA: fine settembre / inizio ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Diraspa-pigiatura delle uve, vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle bucce nel mosto per circa 10/15 giorni.

La fermentazione sulle bucce conferisce buona struttura e concentrazione di aromi. La conclusione della fermentazione e l'affinamento avviene in tini di acciaio a una temperatura costante di circa 15°C per mantenere tutte le proprietà organolettiche e gli aromi primari.

Fermentazione malolattica e affinamento per almeno 12 mesi in "barriques" di rovere francese a bassa e media tostatura per ottenere un ottimo equilibrio fra acidità, tannini e alcoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido, consistente.

Naso molto intenso che dimostra una buona complessità con note di frutti rossi e maturi e ciliegie sotto spirito.

In bocca si rivela secco, caldo e morbido; con un buon tannino, sapido, intenso e di lunga persistenza.

Ben evidenti risultano anche le note speziate, di frutti rossi e di legno già trovate all'olfatto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ABBINAMENTI:

Particolarmente indicato con secondi piatti a base di carne rossa, grigliate, arrosti, selvaggina e pollame nobile (faraona, anatra). Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

Si consiglia di aprire la bottiglia per far respirare il vino qualche minuto prima di servirlo.

Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.
Via Figno 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557
info@aljano.it www.aljano.it