

UNO NOVE ZERO SEI

Indicazione Geografica Tipica



VARIETÀ
30% Sagrantino, 50% Syrah
20% Cabernet Sauvignon

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 gradi

ALCOOL
14 %vol

FORMATO
750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
1.906

ANNA
2011

GRAPE VARIETY
30% Sagrantino, 50% Syrah
20% Cabernet Sauvignon

SERVING TEMPERATURE
16 gradi

ALCOOL
14 %vol

SIZE
750 ml

BOTTLES PRODUCED
1.906

VINTAGE
2011

RACCOLTA - Raccolta manuale in cassette.

VIGNETO - Terreno calcareo, esposto a sud/est, 5.430 ceppi/ha, resa 60 q.li/ha, quota 350 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per circa 27 giorni in funzione della varietà vinificata. Fermentazione malolattica in barriques di rovere. Affinamento in barriques francesi dai 14 ai 18 mesi, in funzione della varietà. Seguono dieci mesi in acciaio inox ed infine sei mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE - Di colore rosso intenso con venature violacee, al naso è molto piacevole, ampio, elegante, con sentori di sottobosco, frutta matura, canfora e cenni di goudron. In bocca convince per la sua conturbante avvolgenza, ricco e sostanzioso, che accompagna una bocca decisa, dal finale gradevole e invitante.

ABBINAMENTO - Agnello arrosto e brasati.

HARVEST - Manual in small cases.

VINEYARD - Limestone and clay, facing south/east, 5.430 vines/ha, yield 60 q.li/ha, height 350 m a.s.l.

VINIFICATION - Fermentation in stainless steel at controlled temperature with fermentation on the skins for about 27 days, pending on the grape variety; malolactic fermentation in oak barrels. Ageing: in french barriques for 14 up to 18 months, pending on the grape variety; 10 months in stainless steel prior to bottling and another 6 months in bottle before release.

TASTING - Deep red color with purple veins, the nose is very pleasant, wide, elegant, with hints of undergrowth, ripe fruit, notes of tar and camphor. In the mouth it is enveloping, rich and substantial: a strong start in the mouth, with a pleasant and inviting finish.

FOOD PAIRING - Roasted lamb and braise.