



TERRA FAGETO



DI RUSCIO VITICOLTORE
TERRA FAGETO

SERRONE

ROSSO MARCHE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PRODOTTO IN ITALIA



Serrone - Marche rosso IGT

Riserva

Il Serrone nasce da un'idea di Claudio Di Ruscio di ritorno da un viaggio prima in Francia e poi a Bolgheri. Da lì la voglia di sperimentare nel nostro territorio un'uvaggio internazionale. La sfida era quella di produrre grandi vini. Individuò l'area più adatta nel Monte Serrone (dove appunto prende il nome il vino) e piantò le prime marze nel 1999.

Caratteristiche

Classificazione: MARCHE ROSSO IGT "SERRONE"

per il Cabernet Sauvignon

Annata: 2017

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

Vinificazione: La raccolta avviene in periodi separati. Il primo ad essere vendemmiato è il Merlot, in genere verso la fine di settembre, mentre per il Cabernet dobbiamo attendere circa un altro mese. L'assemblaggio viene fatto dopo l'affinamento in piccoli tini di rovere prima dell'imbottigliamento. L'uva diraspata ed il pigiato viene messo in tronco conici dove parte la fermentazione in modo spontaneo con lieviti indigeni, senza temperatura controllata. Dopo 7-8 giorni, vengono aggiunti i lieviti selezionati e viene completata la fermentazione e si prosegue con la macerazione per circa 20-25 giorni. Fermentazione malolattica spontanea e affinamento in piccole botti di rovere per 12 mesi.

Zona di produzione: Pedaso, Monte Serrone, contrada belvedere. Esposizione completa ad Est. L'altezza del promontorio fa sì che sia sempre ventilato e che la luce del sole ci sia per l'intera durata del giorno. Terreno: franco argilloso, ricco di ossidi di ferro.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 0,8-0,9kg per ceppo

Prima annata di produzione: 2001

Temperatura di servizio: 19°C / 20°C

Epoca di raccolta: Per il Merlot fine settembre e fine ottobre



Dati analitici

Contenuto in alcool: 14,80% vol

Contenuto in zuccheri: 0,4 g/L

Contenuto in acido: 5,9 g/L

Estratto: 37,70 g/L

Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 20 giorni dopo l'arrivo.

Note gustative

Rosso rubino carico con sfumature violacee, si apre con aromi di ciliegia e mora matura, frutti di sottobosco e maraschino. L'eucalipto e il pepe regalano note balsamiche e speziate esaltate dai tannini marcati ma eleganti. Vino maschio, equilibrato, persistente.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con i primi piatti rossi, zuppe di verdure e legumi, agnello, capretto e carni cucinate con erbe aromatiche.

Modo di conservazione

La bottiglia va tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 15-18 gradi ed una umidità intorno al 50%. Il vino si presta ad un invecchiamento di 15- 20 anni.