

BUCAMANTE

Rosso fermo

Gradi: 13.5°

Vitigni:

Malbo Gentile 100% (autoctona) da uve proprie certificate biologiche coltivata sulle colline del Basso Frignano (Modena) sui 450 m.s.l.m (vigneti "Sperimentale" - "Castagneto"), resa per ettaro ca. 55 quintali, raccolta manuale in cassette da 25 Kg.



Vinificazione:

Le uve raccolte vengono portate in cantina, nell'arco della giornata diraspate, fanno fermentazione naturale sulle bucce per 4/6 giorni fino al raggiungimento del colore desiderato e continuano a mosto fino a consumare gli zuccheri. Una volta raggiunto il grado zuccherino necessario si continua l'affinamento in barrique di rovere per almeno 6 mesi, proseguendo l'affinamento in bottiglia

Caratteristiche:

Si sviluppa nel calice con un colore concentrato che richiama la tonalità del rosso-rubino. Il ventaglio dei profumi, si muove su note fruttate (prugna matura e amarene), da cui emergono richiami leggeri di spezie. Di buon corpo al palato, scorre con armonia, beva sempre gradevole con un finale d'impronta aromatica.