

Sistina

Vino Rosso

CITRA

Zona di produzione: Italia.
Production Area: Italy.



Vinificazione: sulle uve giunte a maturazione vengono effettuate operazioni colturali come la sfogliatura e taglio del raspo in modo da indurre una sovra-maturazione e incrementare le sostanze nobili dell'uva (es. aumento di polifenoli e zuccheri), per conferire una maggiore concentrazione. dopo il periodo di sovra-maturazione le uve vengono raccolte e vinifi cate tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso, a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox e in botti di legno..



Vinification: on ripe grapes are made cultivation operations such as stripping and cutting of the stalks in order to induce over ripening and increase the noble substances of the grape (increasing of polyphenols and sugars), to give a higher concentration. After the period of overripening the grapes are harvested and vinified traditionally with a long maceration of the skins at controlled temperature. The wine, after racking, once malolactic fermentation is complete, decants into stainless steel tanks and wooden barrels.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.
Colour: intense red with violet highlights.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.
Bouquet: evident red fruits hints, plums and fruits of under wood, light spicy notes.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e lunga persistenza equilibrato e bilanciato.
Taste: full-bodied and velvety with a remarkable charge and long persistence, well balanced.



Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi stagionati, sapori audaci come cosce d'anatra confit o il tartufo nero.

Food pairing: cold cuts and seasoned cheeses, strong flavors such as confit duck legs or black truffle.



Temperatura di servizio: 16/18°C
Service temperature: 61/64 °F.



Gradazione alcolica: 15% vol
Alcohol content: 15% Vol.

Affinamento: acciaio e legno.
Refi nement: stainless steel tanks and oak barrels.



Uve: a bacca rossa
Grapes: red berry grapes

