



SULLERÀ ROSSO



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Mamertino Rosso Riserva – Vigna Sullerìa Denominazione di Origine Protetta (DOP-Riserva con menzione di vigna)
Area di Produzione:	Contrada Sullerìa – Rodì Milici
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritive (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitigni ed Uvaggio:	60% Nero d'Avola – 30% Syrah – 10% Nocera
Forma di Allevamento:	Cordone speronato con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	6.000
Resa per Ettaro:	80 Quintali
Resa per Ceppo:	Kg 1,3
Vinificazione:	Le uve sono raccolte manualmente a Ottobre. Alla diraspatura segue la macerazione sulle bucce per 12 giorni in vasche di acciaio, per ottenere il giusto apporto di colore e profumi.
Affinamento:	Almeno 12 mesi in fusti di rovere francese nei quali acquisisce complessità, stile e longevità. 12 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche ed esaltare il caratteristico bouquet.

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	14 % Vol.
Acidità Totale:	5,3
Zuccheri Residui:	< 1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rubino fitto e compatto dalle vivaci tonalità violacee
Descrizione:	Olfatto: di gradevole impatto olfattivo grazie alle allettanti note di frutti rossi e neri di ciliegie, ribes e mirtilli, che si avvicendano alle più intense sfumature di cioccolato e pepe. Palato: architettura succosa e morbida, regala sorprese ad ogni sorso. Tannicità che si equilibra con la componente acida in un gioco di incantevole gaudio.
Temperatura di Servizio:	18°C
Bicchieri Consigliati:	Balloon Ampio
Abbinamenti Cibo-Vino:	Eccellente con carni rosse, formaggi a media stagionatura e con piatti saporiti. Ideale come vino da meditazione
Longevità:	8-10 anni

PREMI E RICONOSCIMENTI

I Vini di Veronelli 2017:	92/100
I Vini di Veronelli 2016:	91/100
Vitae:	4/4 Viti
Douja d'Or:	Douja d'Or – 2016
Mostra Nazionale Vini Pramaggiore:	Medaglia d'Oro - 2016