

Maior / ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNI** / Autoctoni e internazionali. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Cordone speronato. **RESA PER ETTARO** / 70 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Mese di settembre. **VINIFICAZIONE** / Tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fase di fermentazione. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 28-30° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Rosso IGP Terre Siciliane. **AFFINAMENTO** / 12 mesi in tonneau da 500 L in rovere francese. **COLORE** / Rosso granato con lievi riflessi aranciati. **OLFATTO** / Fruttato maturo, dove si evidenziano sentori di ciliegia, marasca, frutti, more e ribes, con lievi note erbacee. **PALATO** / Vellutato, armonico, intenso, con piacevole retrogusto dove si evidenziano gradevoli note di tannini morbidi. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Servito alla temperatura di 18° C si abbina bene con menù a base di carni rosse e cacciagione. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Autochthonous and international. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, cordon system. **YIELD PER HECTARE** / 70 quintals. **VINTAGE TIME** / September. **VINIFICATION** / Traditional red with pump-over during tumultuous fermentation. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 28-30° C. **WINE DENOMINATION** / Red IGP Terre Siciliane. **REFINED IN BARRELS** / 12 months in 500 liter tonneau. **COLOUR** / Intense garnet red with light orange coloured reflections. **FRAGRANCE** / Scent of well ripe red fruit where you point out the cherry and the morello. **FLAVOR** / Velvety, aromatic, intense, with pleasant reartaste and noble tannins. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 18° C it joins well with red meat and game. **OTHER INFORMATIONS** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it