Crateca Crastula

La beva potente ed elegante di questo vino ne rappresenta il tratto distintivo e seducente, espressione sublime di un equilibrio che nasce dal vulcano in prossimità del mare. Il colore è rosso granato intenso e brillante, al naso è inebriante e di grande impatto con pregevoli sentori di ciliegia, mora e rosa fusi in delicate note mentolate e di pepe nero e tabacco. In bocca è carnoso, equilibrato, fresco, di decisa e nobile trama tannica.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
48,00 €

48,00 €

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreCantine di Crateca

Descrizione

Scheda Tecnica Crateca Crastula

Crateca IGP Epomeo

1700 bottiglie

Tipo di Vino : Rosso Secco

Uve: vendemmia tardiva di una selezione di Aglianico e Piedirosso

Classificazione del Vino : Indicazione Geografica Protetta .

Anno d’impianto: 2006

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: Nord-Ovest

Terreno: sabbioso detritico di origine vulcanica (Tufo del Pizzone)

Densità d’impianto: 8000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Resa: 1 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Raccolta: Manuale, in cassette da 20 kg, alla piena maturazione fenolica dell’uva

Vinificazione ed affinamento: Pigiadiraspatura dei soli grappoli accuratamente selezionati in vigna e in cantina. Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa quattro settimane in tini di acciaio inox a contatto con le bucce, in questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile al mosto in fermentazione, per poi continuare con la fermentazione malolattica e lungo affinamento (12-18 mesi) su fecce fini in barrique nuove di rovere. Minimo e regolato utilizzo di solforosa fino all’imbottigliamento.

La beva potente ed elegante di questo vino ne rappresenta il tratto distintivo e seducente, espressione sublime di un equilibrio che nasce dal vulcano in prossimità del mare. Il colore è rosso granato intenso e brillante, al naso è inebriante e di grande impatto con pregevoli sentori di ciliegia, mora e rosa fusi in delicate note mentolate e di pepe nero e tabacco. In bocca è carnoso, equilibrato, fresco, di decisa e nobile trama tannica.

Valori indicativi : alcol 14 ° Acidità totale 5 gr/l

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.