



CAMBRIA

I TRADIZIONALI

BAZIA ROSSO

Già famosi negli anni '60, questi vini ritrovano il loro fasto. Dedicati agli amanti della tradizione enologica.

Provenienza: Furnari, tenuta di Mastronicola

Uve: Bland di Nero d'Avola e Nerello Mascalese

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Vigneti: cordone speronato

Resa media: 80 - 85 ql/Ha

Ceppi per ettaro: 4.200

Vendemmia: manuale nei primi 15 giorni di settembre

Vinificazione: le uve vengono macerate per 7 - 8 giorni ad una temperatura controllata di 24° - 26°C. dopo la svinatura e la pressatura soffice viene affinato in vasche di acciaio inox per 6 mesi

Affinamento: quattro mesi in bottiglia a temperatura controllata

Degustazione:

Colore: rosso intenso vivace

Profumo: vinoso, con sentori dolciastri che ricordano il cacao

Sapore: equilibrato, morbido con notevole struttura

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura consigliata: tra 16° - 18°C.

Bicchieri consigliato: ampi calici dallo stelo lungo

Abbinamenti: ideale accompagnato con formaggi di media stagionatura e con carni al sugo

Conservazione: in ambiente freschi alla temperatura 15° - 17°C.

Formato: Bottiglia bordolese da 75 cl.

