

Roccae Novae

Zona di produzione

In terreni da sempre vocati del territorio di Roccanova in provincia di Potenza.

Varietà uva

Sangiovese 50%, Malvasia nera 50%

Tipo di allevamento dei vigneti

Guyot.

Età media dei vigneti e densità media

10-12 anni.

Tecnologie

La vinificazione si rifà alla tradizione classica con macerazione attentamente controllata al fine di ottenere un vino di grande spessore e personalità.

Confezionamento ed imballaggio

Bottiglia bordolese Elegance di colore verde antico. Casse da 6 bottiglie da 75 cl.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino scuro con riflessi aranciati per l'invecchiamento.

Odore Profumo intenso, ricco di sfumature fruttate, tabacco dolce, liquirizia, cuoio, cioccolato fondente e spezie.

Sapore Gusto profondo, caldo, rotondo e molto persistente.

Gradazione 14% vol.

Abbinamento gastronomico

Ottimo su arrosti, cacciagione, agnello alla brace.

Servizio

Da meditazione, v'è servito ad una temperatura di 18-19° C.

Growing area

In a suitable soil in the land of Roccanova, in the province of Potenza

Grape variety

50% of Sangiovese and 50% of Black Malvasia grapes

Vine training method

Guyot

Vine average methods age and density

10 – 12 years

Wine-making process

The company follows the traditional vinification methods, with a carefully controlled maceration in order to obtain a wine of great depth and personality.

Packaging

Dark green "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl

Tasting characteristics

Colour: *dark ruby-red wine with orange highlights due to the ageing process*

Bouquet: *intense bouquet, rich in fruity scents, mild tobacco, liquorice, leather, dark chocolate and spices.*

Taste: *warm in the mouth, deep, round and very persistent.*

Alcohol content: *14% Vol*

Pairings

Excellent with roasts, game and barbecued lamb

Serving temperature

Meditation wine, it is superb when served at 18-19 °C

ROCCAENOVAE rosso riserva

IGT Grottino di Roccanova

