

# Rosato

ROSATO FRUSINATE I.G.T.



**Abbinamento:** piatti a base di pesce e piatti a base di carne bianca. Ottimo come aperitivo.

Servire alla temperatura di 10-12°C

**Uvaggio:** Merlot 100%

**Resa massima per ettaro:** 80 q

**Altitudine impianti:** 350-420 m s.l.m.

**Suolo:** marnoso, argilloso ed arenaceo in alternanze stratificate

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità impianto:** 4000-4500 ceppi per ha

**Affinamento:** in acciaio inox

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve nell'ultima decade di settembre, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione prefermentativa a freddo per 2 giorni, pressatura soffice e fermentazione a 12°, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio inox sulle fecce fini per 6 mesi

## Note organolettiche

**Colore:** rosato cerasuolo

**Olfatto:** delicatamente fruttato con sentori di viola ed amarena

**Gusto:** morbido, sapido, giusta persistenza

**Gradazione alcolica svolta:** 12,50%

È stato Pasquale Visocchi che per primo impiantò in Val di Comino già nel lontano 1864 i prestigiosi vitigni francesi. In questa zona egli trovò le condizioni ambientali ideali per la produzione di un vino pregiato, le cui caratteristiche di altissima qualità hanno portato al riconoscimento della denominazione di origine controllata "Atina". La Tenuta dell'Agnerone coltiva con passione, competenza e abnegazione, vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, nei diversi poderi aziendali ubicati nell'areale dell'Atina DOC.

Nel processo di coltivazione e vinificazione è riuscita ad armonizzare l'utilizzo delle più moderne tecnologie enologiche con la volontà di produrre vini pregiati.



*Michele, la mascotte aziendale, aspetta con ansia il tempo della vendemmia, il divertimento della torchiatura, l'odore del mosto, l'allegria della festa.*



SAIM Società Agricola s.r.l.

Via San Nazario, 14 - 03030 Casalattico (FR)

Port. 335.5270496 - Fax 0776.692015

e-mail: info@saimsr.it - www.saimsr.it

# Tenuta dell' Agnerone



# Monticchio

BIANCO FRUSINATE I.G.T.



**Abbinamento:** ideale con antipasti, bruschette e pizza. Ottimo con pasta e risotti, carni bianche e pesce.

Servire fresco

**Uvaggio:** Trebbiano e Passerina

**Resa massima per ettaro:** 80 q

**Altitudine impianti:** 350-420 m s.l.m.

**Suolo:** marnoso, argilloso ed arenaceo in alternanze stratificate

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità impianto:** 4000-4500 ceppi per ha

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve nell'ultima decade di settembre, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione prefermentativa a freddo per 2 giorni, pressatura soffice e fermentazione a 12°, fermentazione malolattica non svolta, affinamento fecce fini per quattro mesi

**Affinamento:** in acciaio inox

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Olfatto:** grande freschezza olfattiva, agrumi su tutto e poi mela e pesca bianca

**Gusto:** linearità di freschezza gusto-olfattiva con ottima spina dorsale. Grande ritorno di agrumi nel finale

**Gradazione alcolica svolta:** 12,50%

# Perpilio

ATINA CABERNET D.O.C.



**Abbinamento:** carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

Servire alla temperatura di 18-20°C

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 100%

**Resa massima per ettaro:** 60 q

**Altitudine impianti:** 350-420 m s.l.m.

**Suolo:** marnoso, argilloso ed arenaceo in alternanze stratificate

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità impianto:** 4000-4500 ceppi per ha

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre, diraspapigiatura degli acini, macerazione per 15 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio

**Affinamento:** in acciaio inox

## Note organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Olfatto:** libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura, gradevole la nota vegetale

**Gusto:** base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido

**Gradazione alcolica svolta:** 13,00%

# Carlacitto

ROSSO FRUSINATE I.G.T.



**Abbinamento:** carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

Servire alla temperatura di 16-18°C

**Uvaggio:** Merlot 90%, Syrah 10%

**Resa massima per ettaro:** 80 q

**Altitudine impianti:** 350-420 m s.l.m.

**Suolo:** marnoso, argilloso ed arenaceo in alternanze stratificate

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità impianto:** 4000-4500 ceppi per ha

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione per 9 giorni in situazione di iperriduzione, fermentazione malolattica svolta in acciaio. Evoluzione del vino completamente in bottiglia

**Affinamento:** in acciaio inox

## Note organolettiche

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Olfatto:** libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati

**Gusto:** base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido

**Gradazione alcolica svolta:** 13,00%

