



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 iper-riduzione, fermentazione malolattica svolta in acciaio. Evoluzione del vino completamente in bottiglia

Note organolettiche

Colore: rosso rubino intenso 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%

*Tenuta
dell'Agnerone*



Carlacitto

ROSSO FRUSINATE I.G.T.

Food pairing: grilled red meats, aged cheese
Serve at 16-18°C

Year gone to market: 2010

Grapes: Merlot 90%, Sirah 10%

Maximum yield per hectare: 80 q

Altitude: 350-420 m s.l.m.

Soil: marley, clay and arenaceos in stratified alternations

Upbringing system: spurred cord

Density: 4000-4500 strains for ha

Vinification: manual harvesting of the grapes, destemming-pressing, maceration for 9 days in a state of hyper-reduction, malolactic fermentation in stainless steel. Development of the wine takes place completely in the bottle

Sensory notes

Colour: intense ruby red with violet reflexes

Fragrance: emits floral nuances, concentrated notes of dark berry fruits and spicy

Taste: broad and smooth, full bodied, soft tannins

Percentage of alcohol: 13,00%

*Tenuta
dell'Agnerone*
