

## SCALAPETRA

COLLI DEL LIMBARA IGT ROSSO



Scalapetra è il frutto di un felice incontro tra le uve internazionali a bacca rossa dei nostri vigneti. Lo spirito e l'eleganza di tre vitigni francofoni a bacca rossa (Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot), che qui in Gallura hanno trovato il modo per esprimersi a grandi livelli, in questo blend assumono il carattere della nostra terra.

### VITIGNO

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.

### VINIFICAZIONE

In acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Subito nel bicchiere l'influenza dei vitigni internazionali è evidente e si manifesta con un colore rosso rubino intenso e fitto con riflessi violacei, luminoso e compatto con una consistenza importante che disegna fitti archetti glicerici. L'impatto olfattivo è degno di nota per la sua intensità e complessità nel quale spiccano le note dei piccoli frutti di bosco a bacca rossa come il ribes e la fragolina e la frutta rossa come la ciliegia. Le note vegetali conferite dal Cabernet donano il tipico sentore di peperone e la balsamicità si esprime con note di legno di macchia mediterranea come mirto e lentischio. Chiude un'importante speziatura dolce di pepe di Sichuan. La nota vegetale ritorna poi all'assaggio che risulta morbido e rotondo con un tannino asciutto e ben amalgamato, in un quadro complessivo di buon equilibrio nel quale la componente acido-sapida controbatte la parte glicerica importante. Il finale lungo e accattivante con echi di frutta e note fumè lo rendono un vino appagante ma mai pesante.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua struttura e il quadro gusto-olfattivo lo rendono ideale da abbinare alle seconde portate a base di carne, è perfetto per accompagnare le costolette di agnello impanate e fritte.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C

### DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità: 4,6 g/l

Zuccheri: 2 g/l

PASSIONE GRANITICA