

BRITTO

D.O.C. SAVUTO ROSSO SUPERIORE



TIPOLOGIA: Vino Rosso, barricato non filtrato.
COLORE: Rosso rubino con sfumature granate.
PROFUMO: Frutta matura e spezie avvolgenti che trovano la loro sinergia aromatica con tabacco e liquirizia.
SAPORE: Pieno, rotondo, vellutato con travolgente intensità fruttata, allietata da un intrigante tocco speziato e balsamico, gradevole il legno in secondo luogo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo a ca. 20 °C.
ABBINAMENTO PASTI: Grande vino per grandi piatti principali, carni e sughi di selvaggina, arrostiti, tagliate e carne alla brace.
ALTITUDINE: Tra i 450 m e i 500 m s.l.m..
VENDEMMIA: Manuale, metà ottobre.
UVE: Arvino 45%, Greco Nero 10%, Magliocco 45%.
ORIGINE VIGNA: Vigna "Britto", Marzi (CS) Calabria.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello, 3.000 piante per ettaro.
VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte verso la metà di ottobre e dopo un'accurata cernita manuale, vengono soffocemente pigiate e poste a fermentare in maceratori verticali a temperatura controllata per 15-20 giorni. La macerazione comprende sia rimontaggi che follature per un'accurata estrazione dei componenti nobili dell'uva.
AFFINAMENTO: Breve affinamento sulle fecce con lo svolgimento della fermentazione malolattica, per poi affinare il 40% del vino per 6 mesi in barrique francesi e la restante parte in vasca d'acciaio per 29 mesi. Dopo l'imbottigliamento si affina altri 6 mesi in bottiglia, in commercio dopo 3 anni d'invecchiamento.
BOTTIGLIE: Litri 0,75 - Litri 1,50.

CATEGORY: Red wine, aged in oak barrels unfiltered.
COLOR: Ruby red with garnet hues.
FRAGRANCE: Mature fruit and enveloping spices that find their aromatic synergy with tobacco and liquorice.
FLAVOUR: Full, round, velvety with overwhelming fruity intensity, enlivened by an intriguing spicy and balsamic touch, the wood is pleasant in the second place.
SERVING TEMPERATURE: Excellent at 20 °C.
PAIRING MEALS: Great wine for main courses, meat and game sauces, roasts, beef filet and grilled meats.
ALTITUDE: Between 450 m and 500 m above sea level.
HARVEST: Manual, Mid-October.
GRAPES OF VARIETIES: Arvino 45%, Greco Nero 10%, Magliocco 45%.
ORIGIN: "Britto" vineyard, Marzi (CS) Calabria.
TRAINING SYSTEM: Sapling, 3.000 plants for hectare.
WINEMAKING PROCESS: The grapes are harvested near the middle of October and after careful manual selection, are softly pressed and left to ferment in a temperature controlled vertical to fermentation tanks for 15-20 days. The maceration of the grapes include spooning down and repressing them for a careful extraction of the noble components of the grapes.
AGEING: Brief sharpening of the sediment with malolactic fermentation process, then ages 40% of the wine for 6 months in French barriques and the remaining part in stainlesssteel tanks for 29 months. Afterbottling, it is refined for another 6 months in bottle, on the market after 3 years of aging.
BOTTLES: Liters 0,75 - Liters 1,50.