

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Serre di Sant'Elia

SQUINZANO D.O.P.
ROSSO



Uvaggio:
Negroamaro.



Territorio:
I vigneti sono coltivati nella zona di produzione dello Squinzano D.O.P.



Grado alcolico:
14% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Fase iniziale di fermentazione con macerazione a temperatura controllata per 15 giorni in silos di acciaio inox.



Caratteristiche:
Rubino con trama di buona fattura luminoso e piacevolmente trasparente. L'olfatto intriga per intensità e ventaglio di sentori che spaziano dal frutto di mora selvatica e prugna al mentolato e a una sottilissima nota di china. Il sorso morbido ha una verve fresca, piacevole nota di calore linea sapida e persistenza.



Abbinamento:
Formaggi a pasta dura; carni rosse da medio taglio alla griglia. Bombette.



Temperatura di servizio:
16°C



Grape variety:
Negroamaro.



Territory:
All vineyards are cultivated in the Squinzano D.O.P. producing area.



Alcohol content:
14% vol.



Vinification e winemaking notes:
Initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 15 days.



Tasting notes:
Ruby red wine with a bright transparent colour upon a good structure. Very intriguing to the nose because of its intensity and its different olfactory layers that range from wild blue raspberries and plums to mint and a slight note of cinchona. Very soft to the mouth with a fresh verve and a pleasant note of warmth combined with a good persistence.



Food pairing:
Perfect also with the typical local meat rolls in Italian named "Bombette".



Serving temperature:
16°C