



## RIO DELLE VIOLE



**TIPOLOGIA:** CABERNET SAUVIGNON - COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P.

**ROSSO FERMO RISERVA**

**TERRITORIO:** Jano di Scandiano (RE)

**VARIETA':** 85% Cabernet Sauvignon 15% Merlot

**CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:**

<b>ALTITUDINE:</b>	250-300 mt. s.l.m.
<b>NATURA DEL SUOLO:</b>	arenarie, marne, gesso, argille
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot
<b>ETA' DEL VIGNETO:</b>	20 anni
<b>RESA UVA PER ETTARO:</b>	da 80 a 90 quintali
<b>VENDEMMIA:</b>	fine settembre / inizio ottobre

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol.

**VINIFICAZIONE:**

Diraspa-pigiatura delle uve, vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle bucce nel mosto per circa 25 giorni.

La fermentazione sulle bucce conferisce buona struttura e concentrazione di aromi e colore. La conclusione della fermentazione avviene in tini di acciaio a una temperatura costante di circa 16°C per mantenere tutte le proprietà organolettiche e gli aromi primari.

Fermentazione malolattica e affinamento per almeno 12 mesi in "barriques" di rovere francese a bassa e media tostatura per ottenere un ottimo equilibrio fra acidità, tannini e alcoli.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido, consistente.

Naso molto intenso che dimostra una buona complessità con note di frutti rossi maturi e ciliegie sotto spirito.

In bocca si rivela secco, caldo e morbido; con un buon tannino, sapido, intenso e di lunga persistenza.

Ben evidenti risultano anche le note speziate, di frutti rossi e di legno già trovate all'olfatto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**ABBINAMENTI:**

Particolarmente indicato con secondi piatti a base di carne rossa, grigliate, arrostiti, selvaggina e pollame nobile (faraona, anatra). Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

Si consiglia di aprire la bottiglia per far respirare il vino almeno venti minuti prima di servirlo.

### Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.  
Via Figno 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia  
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557  
info@aljano.it www.aljano.it