



## ROSSO D'ALJANO

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

**ROSSO FERMO**

**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>	15 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 20 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.

Segue affinamento e stabilizzazione in cisterne di acciaio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso rubino vivo dai riflessi violacei.

Al naso risulta intenso e complesso con marcate note di frutti rossi, fragoline di bosco e spezie.

Sapore asciutto, giustamente tannico e con note di frutta rossa sotto spirito.

Presenta una buona struttura e un buon equilibrio che lo rendono un vino molto piacevole e persistente in bocca.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**ABBINAMENTI:**

Primi di carattere e secondi piatti a base di carne rossa, selvaggina e pollame nobile (faraona, anatra).



**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