

# AUGUSTA • ALTINATE

## SERRAGLIO DELLE MERAVIGLIE

Vino fermo che prende origine nei vigneti vocati, situati nelle dolci colline di Busche. È un vino corposo, ricco, fruttato con gusto deciso ed armonico.

**Varietà resiliente, sono viti che naturalmente si difendono dalle malattie fungine che nel periodo estivo colpiscono le foglie e i grappoli. Per questo il vino è esente da pesticidi.**

### SCHEDA TECNICA

<b>Zona di produzione</b>	Colline di Busche
<b>Varietà</b>	Cabernet cortis
<b>Altitudine</b>	300 m sul livello del mare
<b>Tipo terreno</b>	Argilloso, povero con roccia affiorante.
<b>Giacitura vigneto</b>	Collina con esposizione verso sud
<b>Sistema di allevamento</b>	Gouyot
<b>Resa per ettaro</b>	Max. 50 quintali
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassette da 16 kg
<b>Epoca di vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	Dopo 24 ore di criomacerazione viene effettuata pressatura soffice, decantazione naturale del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata.
<b>Maturazione</b>	Stabulazione per circa 10 mesi sui lieviti di fermentazione, per estrapolare le componenti più nobili.
<b>Presa di spuma:</b>	Rifermentazione spontanea in bottiglia a bassa temperatura.
<b>Affinamento</b>	4-6 mesi in bottiglia in posizione verticale.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>Alcol</b>	10,50 %
--------------	---------

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Vista</b>	Colore rosa tenue. Perlage fine e persistente.
<b>Olfatto</b>	Profumo complesso con note speziate, inizialmente note fruttate con frutta da sottobosco, come lampone e ribes, e fiori, come la violetta; col procedere della maturazione sui lieviti gli aromi evolvono in profumi fragranti e complessi.
<b>Gusto</b>	Intenso e deciso, verticale di giusta tannicità, di notevole freschezza con finale armonico.
<b>Abbinamento</b>	Protagonista per accompagnare verdura pastellata, e secondi piatti di carne bianca, ottimo da abbinare anche con salumi veneti e formaggi di media stagionatura.

