UNICO SENATOR

IGP - CALABRIA ROSSO
IGP - CALABRIA RED

Un vino Unico, da lettura, meditazione, compagnia e intimità… Prodotto da uve selezionate nei nostri vigneti, surmaturate sulla pianta e raccolte a mano con una concentrazione zuccherina elevata. Una vinificazione nel rispetto della tradizione ed un affinamento prima in barriques e poi in acciaio, ne fanno un vino Unico. Colore deciso, ricco di sentori che vanno dalla frutta matura allo speziato, gusto pieno e retrogusto dolce ben compensato da una buona acidità. Si abbina egregiamente al cioccolato fondente. Va ossigenato in decanter prima della degustazione. Servire ad una temperatura di 16-21 °C.

A wine "UNICO", for reading, meditation, companionship and intimacy... Produced from grapes selected in our vineyards, overripened on the plant and collected by hand with a high sugar concentration. A vinification in respect of tradition and a refinement before in barriques and then in steel, make it a wine "UNICO". Definite color, rich aromas ranging from ripe fruit to spicy, full-flavored with a sweet aftertaste well compensated by a good acidity. It's ideal with dark chocolate. It should be oxygenated in a decanter before tasting. Serve at a temperature of 16-21 ° C.

UNICO SENATOR

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località “Monaco”.
VARIETA’ DELLE UVE	Merlot; allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno medio impasto calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 70 q.li.
VINIFICAZIONE	Raccolta a mano. Epoca di raccolta: nella seconda decade di settembre con surmaturazione sulla pianta. Vinificazione con macerazione del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in acciaio, pressatura soffice.
AFFINAMENTO	In piccole botti di rovere francese per 12 mesi, successivamente in acciaio con microssigenazione e permanenza in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 14,5% vol. - Estratto secco 35 gr/lt – Zuccheri 20 gr/lt - Acidità totale 6,00 gr/lt - SO2 totale 135 mgr/lt - Ph 3.50.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore deciso ricco di sentori dalla frutta matura allo speziato, un gusto pieno con retrogusto dolce ben compensato dalla buona acidità.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	E’ ideale come vino da compagnia, si abbina egregiamente ai formaggi stagionati, alle carni condite con salse agro-dolci ed al cioccolato fondente. Servire ad una temperatura di 16-21 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), District "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	Merlot; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture calcareous land, 5000 stubs for hectare with a grape yield of 70 quintals.
VINIFICATION	Handpicked. Time of harvest: second week of September with overripeness on the vine. Vinification with maceration of pressed grapes, fermentation in steel containers at controlled temperature and drawing of wine with soft pressing.
REFINEMENT	In small french oak barrels for 12 months, then in steel containers with micro-oxygenation, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 14.5% vol. - Dry extract 35 gr/lt - Sugars 20 gr/lt - Total Acidity 6.00 gr/lt - Total SO2 135 gr/lt - Ph 3.50.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Definite color, rich aromas ranging from ripe fruit to spicy, a full-flavored with a sweet aftertaste well compensated by a good acidity.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It’s ideal as an “accompany” wine, it goes very well with aged cheeses, meats seasoned with sweet and sour sauces and dark chocolate. Serve at a temperature of 16-21 °C.