



BARONE DE CLES

Maso Scari

Teroldego Rotaliano Doc - Superiore Riserva



Maso Scari è il nome del vigneto situato nel centro della DOC del Teroldego Rotaliano (comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e Grumo san Michele). Il suolo è costituito dal vecchio letto del Torrente Noce che qui ha depositato in lunghissime epoche ciottoli di fiume misto calcareo. Furono gli Scari von Cronhof a metà del 1800 ad impegnarsi nella bonifica apportando terra fertile per i soli primi centimetri.

Le uve arrivano a maturazione fenolica senza sovraturare. La vinificazione dura tra i 20 ed 25 giorni con l'uso di rimontaggi all'aria.

Matura dai 24 ai 36 mesi in botti di rovere di piccolo e medio taglio di secondo passaggio. Matura infine in bottiglia per almeno un anno. Adatto a lunghi invecchiamenti.

Colore rubino intenso. Olfatto: sentori di frutti di bosco, fiori scuri, spezie nere.

Al palato vellutato, ma con un forte nervo che si ammorbidisce nei futuri anni di affinamento. Adatto ad abbinamenti con selvaggina e brasati. Servire a temperatura ambiente a seguito di opportuna ossigenazione.