



BARONE DE CLES

Rosso Cardinale

Teroldego Rotaliano Doc - Superiore Riserva



Etichetta dedicata al personaggio più illustre del Casato: Bernardo Clesio (Cles 11 marzo 1485 - Bressanone 30 luglio 1539), Principe Vescovo, di Trento e Bressanone, e Cardinale di epoca rinascimentale.

Uve provenienti dal cru aziendale Maso Scari, bonificato intorno al 1850, attraverso una meticolosa selezione in campo dei ceppi più vecchi. La vendemmia avviene nel mese di ottobre a maturità fenolica raggiunta.

L'unicità del materiale genetico delle viti unite all'età secolare dei ceppi, garantiscono un equilibrato contenuto alcolico che si accompagna ad una fine tessitura tannica.

L'uva, selezionata manualmente, viene diraspata e pigiata in vinificatori d'acciaio.

La vinificazione avviene in modo tradizionale, con numerosi rimontaggi

all'aria, alla temperatura di 30 °C. Una lunga macerazione consente l'estrazione ottimale del massimo potenziale delle uve.

Al termine della fermentazione malolattica, il vino affina per 36 mesi in fusti di legno medio e piccolo di primo e secondo passaggio. Affina in bottiglia per 6 mesi.

Colore. Rosso granato.

Olfatto. Note scure di viola mammola, grafite, spezie nere e frutta scura.

Con l'ossigenazione si apre e sprigiona una notevole profondità olfattiva tipica dei grandi vini provenienti da Maso Scari.

Al palato presenta una caratteristica fittezza della trama tannica, la consistenza dell'estratto minerale e la persistenza di un vino da lungo invecchiamento. Temperatura di servizio 14 – 16 °C.