

Poderi. Marini

IGT CALABRIA

BASILEUS

vino rosso



BASILEUS

PODERI MARINI

AREA D'ORIGINE:

San Demetrio Corone (CS)

SUOLO:

Collinare, 500 m s.l.m., terreni argillosi.

VITIGNI: Magliocco.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale in cassetta, diraspatura delle uve e successiva fermentazione e macerazione del mosto. Dopo una prima fase di macerazione classica si prosegue con una fase di "cappello sommerso", la cui durata è variabile secondo le caratteristiche del millesimo. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere. Imbottigliato almeno ad un anno di distanza dalla vendemmia e successivo affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Dalle uve Magliocco vinificate in purezza si origina il Basileus, rosso cupo nel bicchiere.

Note olfattive articolate su di un registro fruttato con note di sottobosco e di cuoio; profumi complessi e profondi che si ampliano con il contatto del vino all'aria. L'ingresso in bocca è avvolgente e la corposità del vino è il risultato dell'equilibrio fra la struttura della matrice tannica e la piacevolezza fruttata del vitigno. Finale lungo, sapido e di grande persistenza.