



ANCARANI



Az. Agr. ANCARANI
p.iva 02039730391

Via S. Biagio Antico 14
48018 S. Lucia - Faenza (RA)
T +39 0546.642162
C +39 335.5720690 (*Claudio*)
www.viniancarani.it
info@viniancarani.it

Savignòn Rosso

Ravenna Rosso IGT

Vitigno	Centesimino detto Savignòn Rosso
Zona di produzione	Oriolo dei Fichi - Faenza (RA)
Esposizione	Sud-Ovest
Giacitura	Collinare, 120 m. s.l.m.
Composizione del terreno	Franco

Vendemmia

Manuale, maturazione dalla seconda alla terza settimana di settembre.

Vinificazione

Tradizionale fermentazione integrale del mosto in presenza delle bucce per una durata di 15/20 giorni.
Svinatura e pressatura soffice (non oltre 1,3 bar) per una delicata estrazione di aromi e struttura.

Affinamento

Maturazione di 3 mesi sui fermenti naturali.
Affinamento di 7 mesi in tini di acciaio per garantire l'evoluzione naturale del corpo verso la morbidezza.
Permanenza in bottiglia minimo 3 mesi per raggiungere una maggiore e strutturata pienezza.

Rifiutate filtrazione strette di illimpidimento.

Rifiutato l'uso di barrique nuove o trucioli per la concia degli aromi.

Temperatura di servizio

18-20 C°

Colore

Rosso rubino intenso con venature granate.

Profumo

Floreale con evidenti note di rosa.
Caratteriale e complesso nella lunga persistenza aromatica.

Sapore

Struttura non invadente ad ingresso caldo.
Etereo persistente con note di prugna Santa Rosa e di Melograno.
Chiusura secca e severa con delicata sfumatura amara e salina.

Grado alcolico

14,5% molto intenso

Acidità

5,3 g/l delicata

