

RAIS

Campania rosso indicazione geografica protetta

Rais nasce da un blend di tre vitigni autoctoni campani, provenienti da alcuni degli areali più vocati per la viticoltura dei vini rossi nella regione Campania: l'Aglianico dall'Irpinia, il Piediroso dai Campi Flegrei e il Primitivo dalla provincia di Caserta. I tre vitigni provenienti da territori molto diversi fra loro conferiscono al vino complessità e unicità.

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Aglianico, Piediroso
Zona di produzione | Campi Flegrei , Avellino, Caserta
Terreno | franco - sabbioso, argilloso
Sistema di allevamento | cordone speronato e alberello
Produzione per ettaro | 70-80 quintali
Epoca di vendemmia | fine Ottobre
Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | criomacerazione
Fermentazione | acciaio con delestage per due settimane
Temperatura di fermentazione | 14° - 18° C
Affinamento | "sur lies" in acciaio per 8 mesi, legno grande per 6 - 8 mesi e bottiglia
Grado alcolico | 14%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino intenso. Al naso fine e complesso, presenta profumi intensi su note di fiori passiti, frutta matura, ciliegia sotto spirito, legno di rovere e tabacco. In bocca è fine, secco, caldo e morbido, con un tannino presente, ma non invadente. Buona la persistenza e l'equilibrio.

