

# Sasso Riccardo



## Sasso Riccardo

**Uvas:** 100 % Casavecchia Nero

**Viñedos:** En Castel Campagnano, Vigna Monticelli, Edad 30 y en Castel di Sasso, Vigna di zia Rosa, edad 150

**Formación:** certificado orgánico

**Alcohol:** 13%

**Vinificación:** Selección a mano, despallado y trituración, maceración y fermentación en inox a 77 °F, fermentación maloláctica en inox. En barricas nuevas (30%) y de primera mano (70%) durante un año, refinando 18 meses en botella

**Notas de cata:** Rubí denso, sabor muy fuerte en nariz , con matices salvajes y atrevidos que introducen una amplia gama de aromas como mora, arándano, así como clavos picantes y regaliz amargo. En boca este vino es carnoso, suave y rico, y los taninos realzan exquisitamente su apreciado, amplio sabor con un distintivo final duradero