



# Origini Solopaca Classico Rosso Sannio DOP Safrá 2017

## PRODUÇÃO DE UVA

Este vinho italiano pertence à grande tradição dos vinhos de Solopaca, que afunda suas raízes na história. É um vinho tinto obtido a partir das uvas Aglianico e Sangiovese, cultivadas em solos de argila calcária, a uma altitude situada entre 200 e 350 metros, em uma pequena área de Solopaca, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro.

O sistema de cultivo é do tipo espaldeira, com uma produção de 100 qq/ha e idade média entre 10 e 25 anos. A colheita ocorre a partir do mês de outubro.

## VINHO

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola. Em seguida, são realizados o desengace e a prensagem suave. A vinificação ocorre com maceração das cascas com remontagem; a fermentação ocorre em aço inox, a uma temperatura controlada. Finalmente, o vinho estagia em grandes barricas de carvalho de Eslavônia por pelo menos 18 meses.

O envelhecimento continua em garrafa.

**Varietades de uva:** Aglianico e Sangiovese.

**Cor:** vermelho rubi.

**Aromas:** frutas vermelhas maduras e frutos silvestres.

**Paladar:** aveludado, com taninos equilibrados.

**Harmonização:** massas, risotos, carnes vermelhas, carneiro e porco.

**Temperatura de serviço:** 18 °C

*Recomenda-se abrir a garrafa pelo menos uma hora antes de servir, ou decantar por alguns minutos, para permitir a aeração.*

**Teor alcoólico:** 13% vol.



CAMPAIGN FINANCED  
ACCORDING TO EU  
REG. NO. 1308/13

