

PIÈ DI ROCCA 2022

Denominazione: IGT Palizzi Rosso.

Uvaggio: Syrah 100%.

Area di produzione: Palizzi, località Gunì.

Altitudine: c.392 mt s.l.m.

Clima: Clima di alta collina, moderato dalla vicinanza del Mar Ionio, poco piovoso nella stagione più fredda, con una costante ventilazione.

Suolo: Scistoso calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot a spalliera.

Vendemmia: Uve raccolte manualmente a metà settembre.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di 15gg. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

Affinamento: In acciaio 12 mesi e bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

- Visive: rosso rubino carico
- Olfattive: intenso e fruttato, con sentori di lampone selvatico e delicate suggestioni di pepe nero e polvere di cacao.
- Gusto-olfattive: armonico e vellutato, di grande avvolgenza e persistenza gustativa.

Gradazione alcolica: 14% VOL

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici: antipasti a base di sughi di carne e secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina.

Numero di bottiglie prodotte: 2900.



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO

PIÈ DI ROCCA 2022

Name: IGT Red Palizzi.

Blend: Syrah 100%.

Area of production: Palizzi, located in Guni.

Altitude: c.392 mt a.s.l.

Climate: High hill climate, moderated by the nearness to the Ionian Sea, little rain in the coldest season, with constant ventilation.

Soil: limestone schist.

Breeding system: espalier Guyot.

Harvest: grapes harvested manually in early September.

Winemaking: fermentation in steel at a controlled temperature with maceration of 15 days. Malolactic fermentation in steel.

Refinement: In steel for 12 months and in bottle for 3 months.

Organoleptic characteristics:

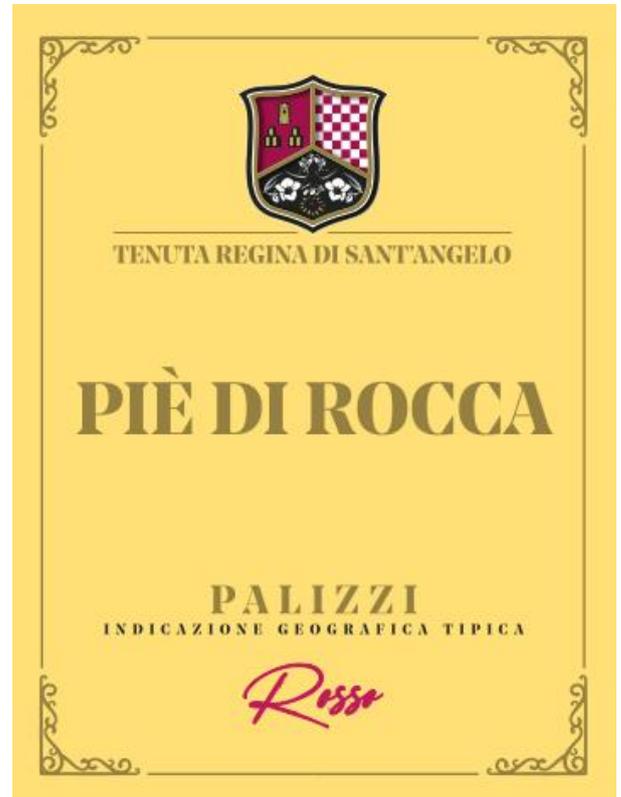
- Visual: loaded ruby red.
- Olfactory: intense and fruity, with wild raspberry sentors and a delicate pinch of black pepper and cocoa powder.
- Taste-olfactory: armonic and velvety of great enveloping and persistent taste.

Alcoholic content: 14% VOL

Service temperature: 18 °C

Gastronomic combinations: appetizers based on meat sauces and second courses based on red meat and game.

Number of bottles produced: 2900.



TENUTA REGINA DI SANT'ANGELO