

Rosso del Conte

Contea di Sclafani DOC 2012

Tasca Conti D'Almerita

Il Rosso del Conte Contea di Sclafani Doc dell'azienda vitivinicola Tasca Conti D'Almertita nato nel 1970, è la prima espressione di grande qualità e longevità prodotta in Sicilia. Voluto e creato dal Conte Giuseppe esprime le caratteristiche della Tenuta Regaleali. Alle origini un Perricone e un Nero d'Avola, coltivato ad alberello nella vigna San Lucio. La sua storia è lunga e fatta di numerose evoluzioni tra cui diverse tipologie di affinamento (grandi botti di castagno dal 1970 al 1987, grandi botti di rovere di Slavonia fino al 1991 e successivamente tonneau e barrique di rovere francesi). Fu il primo vino da Vigna Unica in Sicilia.

E' ottenuto da Nero d'Avola (63%) e altre uve rosse della tenuta (37%).

CARATTERISTICHE

Tipò Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Contea di Sclafani

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Sicilia

Localizzazione Tenuta Regaleali - Palermo

Vitigno Nero Avola 63% ;Altre uve rosse della tenuta 37%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino brillante

Gusto Armonico ed elegante, morbidezza bilanciata da buona freschezza, di lunga persistenza

Profumo Speziato e franco: note di caffè e liquirizia e finale vagamente fruttato

Abbinamenti Primi con risotto ai funghi, primi con sugo di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi stagionati, formaggi erborinati, dolci cioccolata fondente

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia terreno Argillosi fini, leggermente calcarei

Allevamento Alberello e spalliera con potatura corta a sperone

Densità impianto 4.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro Circa 52 quintali

Epoca vendemmia Prima metà di ottobre

Vinificazione Fermentazione tradizionale in rosso in vasche d'acciaio inox con temperatura iniziale di 20° portata a 28° nel finale. Fermentazione di 20 giorni.

Fermentazione malolattica svolta.

Maturazione In barili di Rovere Francese per 18 mesi

Affinamento In bottiglia per 18 mesi