



## **SITULA ROSSO**

*Di Marco Donati*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

*uve prodotte nei vigneti di Mezzocorona del Maso Donati e a Marco di Rovereto*

### **VITIGNO**

*uvaggio alla vendemmia di tre vitigni regionali autoctoni: TEROLDEGO – MARZEMINO - LAGREIN*

### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

*fermentazione tradizionale delle tre tipologie d'uva nello stesso tino, sulle bucce a temperatura controllata e follature frequenti nei tini d'acciaio, affinamento in cantina ed imbottigliamento a primavera*

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** *rosso rubino vivo intenso*

**PROFUMO:** *intense e piacevoli note fruttate, soprattutto la frutta di bosco, mirtillo, lampone, fragola riconducibili al Teroldego ed al Lagrein, profumi di marasca tipici del Marzemino*

**GUSTO:** *immediati i sentori di frutta con un ottimo equilibrio fra armonicità e freschezza, chiude al palato con i suoi tannini maturi e vellutati tipici del Lagrein coltivato nei migliori "TERROIR"*

**GRADAZIONE:** 13% VOL.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*servire a 16°- 20°C*

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

*rosso piacevole ed immediato non eccessivamente impegnativo anche fuori pasto da sbicchierare con qualche stuzzichino. Particolarmente indicato con salumi e formaggi, antipasti e primi piatti, carni non eccessivamente saporite.*

### **CONSERVAZIONE E DURATA**

*particolarmente piacevole bevuto nell'annata, si conserva molto bene per due-tre anni*

### **\*STORIA DI UNA SITULA\***

*L'oggetto rappresenta un vaso sacro che conteneva il vino da offrire agli dei: di origine reto-etrusca, esso risale infatti al IV-VII sec. a.C. per cui racchiude in sé ben 2500 anni di storia!*