



SELVA DELLE MONACHE RISERVA ROSSO RAVELLO – COSTA D'AMALFI DOC

Affinato in barrique di rovere francese, questo vino dal colore rosso rubino con riflessi granata, all'olfatto si rilevano note di frutta matura, di spezie con nuances tostate dolci; al palato si presenta intenso e persistente dotato di una struttura capace di grande evoluzione.

SCHEMA TECNICA

Tipologia vino: denominazione di origine controllata

Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Sottozona: Ravello

Denominazione data dalla casa di produzione e marchio registrato: Selva delle Monache

Tipologia uve: Aglianico 70% + Piè di Rosso (localmente detto Per'e'Palummo) 30%

Tipologia del terreno: vulcanico, medio impasto, ben strutturato

Sistema di allevamento: spalliera e pergola amalfitana

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre

Vinificazione: macerazione per 15 giorni

Affinamento: malolattica e affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi (legni *allier, tronçais e nevers*), seguono 6 mesi di bottiglia

Particolarità: colore rosso rubino con riflessi granata, all'olfatto si rilevano note di frutta matura, di spezie con nuances tostate dolci; al palato si presenta intenso e persistente dotato di una struttura capace di grande evoluzione

Destinazione: la produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche

Abbinamento: accompagna egregiamente arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati

Servizio: si consiglia di servirlo, dopo averlo decantato, ad una temperatura di 18 – 20° C in calice da vino rosso importante, che ne permette l'ossigenazione per liberare l'intenso profumo.