CASIMIRO
dal 1924

ROSSO S.MASSENZA

L'AZIENDA

CASIMIRO DAL 1924
DISTILLERIA E AZIENDA AGRICOLA
Dalla passione per la vite, nasce nel 1924 la distilleria e azienda agricola Casimiro, che prende il nome dal suo fondatore. Il vigneto di proprietà è lavorato dalla quarta generazione, diventando una tradizione di famiglia. Il valore inestimabile dell'azienda radica nei trucchi e segreti trasmessi di padre in figlio.

VARIETÀ D'UVA

Merlot IGT

IL VIGNETO
È prodotto con le uve sostenibili di Merlot dei vigneti di proprietà, coltivati a Santa Massenza con la tradizionale pergola trentina e produzione in quantità controllata. Il terreno argilloso esposto a sud-est ed il microclima particolarmente mite e ventilato, favoriscono la perfetta maturazione delle uve. La resa per ettaro è di 70 q.li/ha.

VENDEMMIA
La raccolta dell'uva viene fatta manualmente, attraverso la selezione delle migliori uve, dopo aver fatto una cernita acino per acino.

IL VINO

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiadiraspatura delle uve, la fermentazione avviene a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni a temperatura controllata attorno a 25°C.

Successivamente viene effettuata la svinatura senza pressatura. Prima di procedere con l'imbottigliamento il viene affinato in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: rosso rubino carico
Profumo: intenso, complesso, fruttato con note di mirtillo, mora, ciliegia, floreale con note di viola, leggermente speziato.
Sapore: pieno, secco, di buona struttura, armonico e persistente.

ABBINAMENTI
Si sposa bene principalmente con secondi piatti a base di carni rosse, ma anche formaggi di media stagionatura, salumi e lasagne al forno.

MODALITA' DI CONSUMO
Per poterlo apprezzare al meglio si consiglia di servire ad una temperatura di 16-18°C e stappare la bottiglia preferibilmente circa un'ora prima della degustazione. Eventuale deposito è indice di genuinità del prodotto.