



Altire Rosso 2018

Cantina: Gaspare Buscemi

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: 100% Merlot

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: <50 mg/L

Affinamento: 7 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Rosse, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti Strutturati, Zuppe di pesce

Invecchiamento: fino al 2050

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Poiché la vigna delle uve destinate all'Altire Rosso è piuttosto vicina alla cantina e gli acini delle uve rosse, particolarmente se di vigne vecchie, difficilmente si rompono, la loro lavorazione viene fatta da Gaspare Buscemi in cantina ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi. Questo per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve senza forzature che ne alterano l'equilibrio. Anche qui, come un tempo quando la diraspatura era fatta a mano e la pigiatura con i piedi. Come è per tutti i vini di Gaspare Buscemi anche l'Altire rosso ha fermentato spontaneamente, malo lattica compresa, senza controllo di temperatura ma tali processi si sono svolti completamente, disponendo di condizioni ambientali ottimali. Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, sono avvenute naturalmente in un ambiente aperto al freddo dell'inverno, freddo integrato, qualora insufficiente, fino alle temperature tipicamente invernali ciò che purtroppo oggi non è più così prevedibile né scontato.

Note di degustazione

Il colore dell'Altare Rosso di Gaspare Buscemi è carico con sfumature viola che nel tempo vireranno verso il marrone-bruno e poi, gradualmente, verso il mattonato. L'intensa aromaticità ricorda i piccoli frutti di bosco che si arricchiranno presto delle note più nobili del sottobosco, fino al tartufo e poi, quando la frutta diventerà confettura, ancora, caffè, tabacchi, spezie. Il corpo importante e la permanenza aromatica molto lunga in bocca, non fanno rimpiangere l'assenza del legno anche qui non utilizzato per non falsare il patrimonio qualitativo proprio delle uve. Anche qui infatti la funzione del legno è lasciata al sughero intero e depurato. La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il consumo dell'Altare Rosso sempre piacevole, facile e molto versatile. Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.