



Rosso di Baal 2018

Cantina: Casa di Baal

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Campania

Vitigni: Aglianico, Merlot, Barbera

Certificati: Biologico

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 12 mesi in Acciaio - 5 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Pizza, Primi Piatti Strutturati

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Rosso di Baal è un blend di Aglianico, Merlot e Barbera del Sannio da coltivazione biologica. È fatto con le uve dai vigneti più vecchi presenti in azienda, dove si alternano piante di Aglianico, Barbera e Merlot. La raccolta delle uve è manuale e avviene a fine settembre. La fermentazione e l'affinamento avvengono in acciaio, di solito per nove mesi. La fermentazione è spontanea con pied de cuve preparato fino a tre giorni prima. Affinato in acciaio per 12 mesi. Successivamente il Rosso di Baal viene messo in bottiglia per almeno 5 o 6 mesi. Non chiarificato e non filtrato.

Note di degustazione

Il Rosso di Baal è giustamente vigoroso, fruttato di frutta rossa, di buono spessore, è fresco, di buona acidità e con una bella trama costruita da tannini ben levigati. Bocca spontanea, gustosa e dal ritmo dinamico. Il Rosso di Baal è pensato per essere un vino quotidiano da bere a tutto pasto. Il Rosso di Baal Da il meglio di sé anche sulla pizza, su primi piatti elaborati e su formaggi di media e lunga stagionatura.