



CANTINA **HERERO**  
*essenze di uva molisana d.o.c.*

## *“RosSano” – Terre degli Osci Rosso I.G.T.*

### DESCRIZIONE

Questo vino, lievemente strutturato, deriva da un'accorta selezione manuale di uve Montepulciano coltivate in collina. L'elevata qualità della materia prima e un'attenta vinificazione conferiscono al vino un colore rubino ed una elevata luminosità.

È un vino che si esprime al meglio con salumi, brasati, selvaggina, carni rosse e formaggi semi stagionati.

### SCHEDE TECNICHE

**Vitigno:** Montepulciano

**Denominazione:** Terre degli Osci Rosso I.G.T.

**Tipo di terreno:** franco – argilloso.

**Varietà d'uva:** 100% montepulciano

**Sistema d'allevamento:** a filari, Guyot

**Epoca di vendemmia:** Le uve vengono raccolte, in genere, a fine ottobre.

**Modalità di raccolta:** Manuale

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata, pigiata e vinificata secondo il metodo tradizionale in "rosso" con una macerazione della buccia per circa 12 giorni in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26/27°C. Successiva separazione dei vini fiore dal pressato. Durante la vinificazione vengono effettuati diversi delestage con e senza aria. Affinato in barrique di rovere francese per 18 mesi.

**Affinamento:** A fine fermentazione il vino viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 12 mesi.

**Note sensoriali:** Colore: rosso rubino.

Profumo: frutta matura, confettura, prugna.

Gusto: profondo, pieno, rotondo, armonico ed equilibrato con finale speziato.

**Dati analitici:** Alcol 13,50% vol.