

PIETRATORCIA
SCHERIA ROSSO



SCHERIA ROSSO

vino da tavola rosso



Uve
Aglianico 40%
Syrah 30%
Guarnaccia 15%
Piedirosso 15%

Zone e comuni di produzione

Chiena (Forio)
Cuotto (Forio)

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Chiena: Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo. Giacitura leggermente pendente con sistemazione a terrazze esposte a Ovest (100 m s.l.m.).
Cuotto: Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo. Giacitura



leggermente pendente con sistemazione a terrazze esposte a Ovest Nord-Ovest (120 m s.l.m.).

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a cordone speronato. Altezza da terra del filo di banchina 70 cm. Altezza della vegetazione 100 cm. Distanza fra le piante 100 cm e fra le file 160 cm per una densità di viti per ettaro di 6250. Produttività in uva variabile da 8 a 9 T/Ha. Raccolta prima settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve sono state selezionate e lavorate con cura per esaltare i sapori ed i profumi tipici dell'isola. Le peculiarità primarie delle uve sono rispettate grazie ad una dolce macerazione di circa una settimana con periodici delicati rimontaggi e follature in vasche di acciaio. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 20-22°. Nelle botti di rovere e nelle barrique si realizza un periodo di invecchiamento di circa 12-15 mesi con frequenti batonnage. Infine, lo Scheria Rosso si affina per ulteriori 10 mesi e lì si armonizza ed equilibra nelle sue componenti gustative ed olfattive.

Caratteristiche organolettiche

Lo Scheria Rosso è un prodotto che è nato per affiancarsi ai grandi vini italiani e come sfida di una terra che sa e vuole esprimersi, in tutti i sensi, a livelli di eccellenza anche nel recupero di una tradizione che ne ha fatto la storia. Lo Scheria Rosso è un vino di grande struttura, complesso ed armonico. Nel profilo aromatico predominano gli aromi di spezie orientali e frutta rossa che ben si equilibrano con sentori eleganti di legno e pelle animale. L'accoppiamento consigliato è quello con carni rosse e selvaggina.

GRADO ALCOLICO: 13-14°/vol.

guarnaccia
syrah
piedirosso
aglianico



vigne La Chiena - Forio
vigne del Cuotto - Forio