

2021

Signum Pantheum

RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA




VILLA SAN CARLO
WINE

Signum Pantheum

RECIOTO

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Caratteristica dei Vigneti

Età: 15-35 anni
 Altitudine: 110-260 mt. Slm.
 Esposizione: Sud / Sud-Ovest
 Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
 Sistema di allevamento:
 Pergola Veronese - Guyot
 Densità ceppi/ha >3.500
 Rendimento medio/ha: 60 q.li

Gradazione Alcolica: 14,5°

Dati analitici: acidità totale 6,55 g/l, pH 3,53, zuccheri 68,7 g/l, estratto secco netto 40.40 g/l

Uvaggi: 50% Corvina, 40% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Teroldego

Metodo di Produzione

Signum Pantheum viene prodotto da una selezione delle uve dei vigneti più alti dell'azienda e appassite per circa tre mesi nel nostro fruttai a ventilazione naturale. Un controllo maniacale della sanità delle uve consente di avere assenza di muffe e marciumi. Alla diraspatura seguono alcuni giorni di macerazione prefermentativa a freddo che incrementa l'estrazione di colore e precursori aromatici. La fermentazione avviene a basse temperature, tra 12 e 16 °C, per circa due settimane, rallentando lentamente e lasciando un piacevole residuo zuccherino. Segue una sosta in acciaio per circa 4 mesi e un affinamento in bottiglia di altri 8 mesi.

Caratteristiche del vino

Signum Pantheum è un vino frutto di una accurata ricerca e studio aziendale. La nostra interpretazione punta alla valorizzazione del territorio e al ritorno verso i sapori della tradizione. La tecnica di produzione consente di avere un colore rosso intenso brillante con sfumature violacee e un profilo aromatico dominato da note floreali come la viola, la rosa e l'iris. La parte fruttata è caratterizzata da note di mirtillo, prugna e ciliegie nere. Il finale delicatamente dolce è bilanciato da una buona acidità e da tannini ben presenti. È un vino destinato ad un lungo invecchiamento che regalerà nel tempo nuove sfumature aromatiche.

The Vineyards

Age: 15-35 years
 Altitude: 110-260 m. above s.l.
 Exposure: South / South-West
 Soil: Calcareous - Red Sliver and Limestone
 Training system:
 Pergola Veronese - Guyot
 Average yield per ha: 60 quintals

Alcohol Content: 14,5°

Analytical data: total acidity 6,55 g/l, pH 3,53, sugars 68,7 g/l, net dry extract 40.40 g/l

Grapes: 50% Corvina, 40% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Teroldego

Production Method

Signum Pantheum comes from a selection of grapes from the highest vineyards of the estate and dried for about three months in our naturally ventilated loft. An obsessive control of the health of the grapes allows for the absence of mold and rot. Destemming is followed by a few days of cold pre-fermentation maceration which increases the extraction of color and aromatic precursors. Fermentation takes place at low temperatures, between 12 and 16 °C, for about two weeks, slowing down and leaving a pleasant sugary residue. This is followed by a stop in steel for about 4 months and an aging in bottle for 8 months.

Characteristics of the wine

Signum Pantheum is the result of careful research and company study. Our interpretation aims at enhancing the territory and at returning to traditional flavours. The production technique allows for a bright intense red color with violet hues and an aromatic profile dominated by floral notes such as violet, rose and iris. The fruity part is characterized by notes of blueberry, plum and black cherries. The delicately sweet finish is balanced by good acidity and well-present tannins. It is a wine destined for long aging which will give new aromatic nuances over time.