



SENZAZOLFO

Rosso I.G.T. PUGLIA

Varietà: Montepulciano, uva di Troia

Vigneto: Allevato a cordone speronato con resa di 70 qli. per ettaro.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e vinificate insieme nella terza settimana di Ottobre. Per la produzione di questo vino non vengono aggiunti solfiti. Anche i lieviti di fermentazione sono quelli indigeni presenti sulle bucce dell'uva. Pertanto tutto il processo di vinificazione è completamente naturale sia nei tempi, che nelle modalità.

Caratteristiche organolettiche: L'assenza di solfiti rende le caratteristiche fruttate di questo vino più spiccate ed interessanti del solito. Nel bicchiere si presenta con un bel Rosso rubino intenso e vivace.

Piacevolissime note olfattive di frutti rossi, sensazioni che si confermano in bocca con una buona freschezza e una tannicità non particolarmente spiccata. È un vino dunque da tutto pasto e per tutte le stagioni.

Confezione da 12 Bottiglie