

Rosso

I.G.T. PUGLIA



Varietà: Montepulciano e Sangiovese

Vigneto: Allevato a pergola pugliese con resa di 90 qli.- per ettaro

Vinificazione: Le uve vengono raccolte la prima settimana di Ottobre. In cantina il mosto fermenta e macera con le bucce alla temperatura di 25° per 8 giorni in silos d'acciaio. Successivamente il vino riposa per 7 mesi in acciaio, prima dell'imbottigliamento, che avviene a Maggio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei. Ha profumo caratteristico di ciliegie e frutti di bosco. In bocca è secco, morbido, non molto tannico, e con una buona freschezza. È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni abbinandolo ad antipasti di salumi, formaggi freschi, primi piatti di pasta o minestre di verdure.

Confezione da 12 Bottiglie