



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



## DIECI OTTOBRE

ROSSO

IGT PUGLIA

50% Nero di Troia

50% Aglianico

12,5% vol.

**VARIETÀ DELLE UVE:** Nero di Troia e Aglianico

**VIGNETO:** allevato a cordone speronato con resa di 70 qli. per ettaro

**VINIFICAZIONE:** la vendemmia manuale avviene nella seconda settimana di ottobre e, dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per 15-20 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Terminata la fermentazione il vino passa in botti grandi da 30 hl, dove matura per 18 mesi. Termina l'affinamento per altri 12 mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso intenso ma non impenetrabile. Al naso arriva netto il sentore di lampone seguito da una nota floreale evidente. I freschi profumi trovano piena corrispondenza al palato, con un finale di amarena molto persistente. Il legno è discreto, appena percepibile.

**"DEDICATO A MIO FIGLIO RAFFAELE, NATO IN VENDEMMIA!"**

**GRAPE VARIETIES:** nero di Troia and aglianico

**VINEYARD:** Trained to spurred cordon, with a yield of 70 quintals per hectare

**VINIFICATION:** After hand-harvesting in the second week in October, the grapes are destemmed and pressed. The must macerates on the skins in stainless steel tanks for 15-20 days, then undergoes a temperature-controlled fermentation at 25°C. The wine goes to large, 30-hectolitre oak casks, where it matures for 18 months, followed by a further 12 months in the bottle.

**SENSORY PROFILE:** A dense, near-opaque red. The nose releases emphatic notes of raspberry, closely followed by an intense florality. The same crisp-edged fragrances continue onto the palate, enriched with subtle hints of oak, while the long-lingering finish displays appealing impressions of wild cherry.

**"ENTITLED TO MY SON, RAFFAELE, BORN IN THE HARVESTING SEASON"**

Volume 750ml  
Imballo/Pack 6 bott.  
DO

wine

SCHEDA  
TECNICA



Az. Agr. Di Tuccio Raffaele  
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG  
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688  
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710  
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA  
www.anticaenotria.it



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.  
PF0920