



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



ROSSO IGT PUGLIA

Montepulciano
Nero di Troia
Sangiovese
12,5% vol.

VARIETÀ: Montepulciano, nero di Troia e Sangiovese

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

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a fine Settembre. 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.

"L'ORGOGGIO DELLA TERRA"

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



Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
PU

wine

SCHEDA TECNICA

GRAPE VARIETY: Montepulciano, nero di Troia and Sangiovese

VINE: Trained using the "Pugliese trellis" method.

YIELD: 9,000 kg. per hectare

VINIFICATION: these grapes reach the peak of ripeness in the last week of September. After harvesting and slightly crushing, the grapes are left to macerate on their skins and ferment at a controlled temperature for 8 days, then the wine age in steel tanks for 7 months before the bottling.

SENSORY CHARACTERISTICS: Deep ruby red colour and violet nuances with a characteristic bouquet of cherries and forest berries. On the palate this wine is soft, dry, with nice tannins and a good freshness.

"LAND'S PRIDE AND JOY"



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920