



Note di Degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Bouquet: note speziate, sentori di frutta matura, vaniglia e cioccolato.

Gusto: caldo ed equilibrato, astringente con retrogusto avvolgente e morbido.

Abbinamenti: caciocavallo podolico alla piastra e blu di bufala.



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Varietà: 50% Negroamaro, 50% Primitivo

Posizione vigna: Santa Cesarea Terme

Età dei vigneti: 30 anni

Altitudine: 90 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Produzione: 6.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2014

Resa per ettaro: 60 qli/ha

Terreno: medio impasto ricco di scheletro su roccia calcarea

Vendemmia: Primitivo - Il settimana di settembre (appassita in pianta)

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 24°C per 15 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento in barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 15 mesi e affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

