

PUGLIA IGP BIO PIEDIROSSO



Classificazione: Puglia Rosso Igp Bio

Uve: Piedirosso e Nero di Troia

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Età delle viti: 10 anni

Resa per Ettaro: 40 Hl. per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Argilloso, sabbioso, calcareo

Vendemmia: Manuale in piccole cassette con selezione dei migliori grappoli

Vinificazione: Pigia-diraspatura e fermentazione in inox a temperatura controllata, con la sola fermentazione di lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce di 7 giorni alla fine della fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica avviene in tonneaux da 7 hl., il vino poi permane 12 mesi in affinamento sempre in tonneaux da 7 hl. Affinamento finale di 2 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: Colore rosso porpora con riflessi violacei. Elegante il bouquet olfattivo, prugna ben matura che lascia spazio alle note di tabacco, liquirizia e chiodi di garofano. Fragrante, delicato e dal corpo sapido. Buon corpo, vibrante con finale sapido, minerale.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° / 18° C.

Abbinamenti: Primi di carne, carni con cotture strutturate e complesse, formaggi, verdure.