

APPASSIMENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PUGLIA

Deciso sapore del Sud.



UVAGGIO: Blend di uve a bacca rossa

AREA DI PRODUZIONE : Puglia

ALCOL : 17,00% vol

VENDEMMIA : Ottobre

VINIFICAZIONE : All'inizio di Ottobre viene raggiunta la perfetta maturazione delle uve e il processo di vinificazione parte dalla vite. Il processo di appassimento avviene in vigna tagliando il tralcio ma lasciandolo sulla vite per circa 15 giorni, durante questo periodo il 50% del loro peso vaporizza. L'essiccazione conferisce ai vini le tipiche note di frutta matura, come prugne e uvetta. Le uve raccolte a mano vengono pigiate e inizia la fermentazione. Le bucce vengono lasciate sul mosto per un lungo periodo per estrarre aromi e il caratteristico colore rosso.

NOTE DEGUSTATIVE : colore rosso profondo e intenso, la maturazione tardiva conferisce le caratteristiche di frutta matura e secca. Piacevoli note di cioccolato e spezie per un vino armonico, equilibrato, con un lungo e piacevole finale.

ABBINAMENTI : selvaggina, carni rosse aromatizzate, piatti speziati, dessert caramellati.

PREMI

92 PUNTI – I MIGLIORI VINI ITALIANI LUCA MARONI