



COMPAGNIA VIGNAIOLI



Produzione regionale:

Puglia

Nome vino:

PUGLIA IGP ROSSO

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Spalliera

Clima:

inverni miti ed estati particolarmente secche.

Varietà uve utilizzate:

50% Negramaro; 50% Primitivo.

Vendemmia:

manuale a completa maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento:

3 mesi in grandi fusti di rovere di Slavonia.

Colore:

Rubino intenso.

Caratteristiche organolettiche:

Il bouquet dei profumi alterna note di frutta, come le ciliegie e con un finale mandorlato. In bocca ha una delicata percezione tannica che lo rende piacevole e fresco.

Gradazione alcolica:

13,00 – 14,00% circa

Abbinamenti:

Un vino da aperitivo e da antipasto, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc).

Temperatura di servizio:

18-20°C

Conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.



COMPAGNIA VIGNAIOLI