



COMPAGNIA VIGNAIOLI



Produzione regionale:

Squinzano, San Pietro Vermotico, Torchiarolo, Novoli.

Nome vino:

SQUINZANO - DOP ROSSO

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Alberello

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Varietà uve utilizzate:

70% Negroamaro; 15% Sangiovese; 15% Malvasia Nera

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:

Rosso rubino con un tono amaranto sui bordi.

Caratteristiche organolettiche:

Profumi di mandorle, frutta, fiori secchi. Tannino vellutato ma di carattere. Un vino ottimo al palato e all'olfatto, vinoso, etereo.

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

Tempo di conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.



COMPAGNIA VIGNAIOLI