



DIECI OTTOBRE

ROSSO IGT PUGLIA

Varietà delle uve: Nero di Troia e Aglianico

Vigneto: allevato a cordone speronato con resa di 70qli. per ettaro

Vinificazione: la vendemmia manuale avviene nell'ultima settimana di ottobre e, dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera in vinificatori di acciaio per 15-20 giorni . La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Terminata la fermentazione il vino passa in botti grandi da 30 hl, dove matura per 18 mesi. Termina l'affinamento per altri sei mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso ma non impenetrabile. Al naso arriva netto il sentore di lampone seguito da una nota floreale evidente. I freschi profumi trovano piena corrispondenza al palato, con un finale di amarena molto persistente. Il legno è discreto, appena percepibile.

Alcool 13,5 %

Acidità Tot. 5,60 g/l.

Estratto secco 34 g/l.

Confezioni - 6 Bottiglie