



# SANGIOVESE

---

## IGT PUGLIA

**Varietà:** Sangiovese in purezza

**Vigneto:** allevato a pergola pugliese con resa di 100 qli. per ettaro.

**Vinificazione:** il sangiovese nella nostra zona matura a fine settembre. La vendemmia è manuale e le uve vengono diraspate e pigiate dopo solo un'ora dalla raccolta. Il mosto macera a contatto con le bucce per 8 giorni alla temperatura di 26°.

**Maturazione:** questo vino matura per 10 mesi in acciaio e per quattro in bottiglia prima della commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino che acquisisce riflessi granati con l'invecchiamento. Profumo intenso e caratteristico di marasca, prugna e un leggero speziato. Secco, morbido e con tannini avvolgenti, è un vino strutturato e di giusto equilibrio.

Alcool 13 %

Acidità Tot. 5,50 g/l.

Estratto secco 32 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie