



# IL FEUDO



## Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica

---

**PROVENIENZA:**

Puglia nelle province di Foggia Bari e Barletta

**VITIGNO:**

Sangiovese, Merlot e Lambrusco

**TERRENO:**

Spalliera e Tendone

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:**

Medio impasto. Sito intorno al 40° parallelo nord.

**RACCOLTA:**

Meccanica

**VINIFICAZIONE:**

Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:**

Vasche di acciaio

Inox

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

11% vol.

**COLORE:**

Rosso rubino scarico con riflessi granata

**OLFATTO:**

Delicato e leggermente floreale, sentori di violetta

**GUSTO:**

Sapido, fresco, leggermente tannico, persistente, morbido vellutato

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Adatto a tutto pasto accompagna piacevolmente i primi piatti elaborati come lasagne e cannelloni, carni alla griglia

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:**

Matambre ' Argentina Ravioli al vapore - Cina

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16' 18 °C

**CURIOSITÀ:**

Viene coltivato in tutta Italia, è uno dei vitigni italiani più antichi e tra i più diffusi.