

# Sangiovese Puglia IGT

*Il Feudo*<sup>®</sup>



## Vino Rosso Fermo

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

Sangiovese / IGT Puglia:

**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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 18°C

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Matambre / Argentina Ravioli al vapore – Cina

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