Sangiovese Puglia IGT

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