



VALLE D'ITRIA IGP ROSSO



Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Aleatico e Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. Il mosto a contatto con le vinacce fermenta a una temperatura controllata di 18-20°C

Affinamento

In tini di acciaio

Colore

Rosso rubino con leggere sfumature violacee

Profumo

Profumo intenso e complesso di frutti rossi, svela poi sentori di spezie, vaniglia e marasca

Sapore

Al palato appare pieno, ricco, persistente e di notevole struttura con buone sensazioni pseudocaloriche e leggera astringenza

Temperatura di servizio

18-20°C

Grado alcolico

13.5% Vol

Abbinamento

Si accompagna con gli antipasti di terra e piatti a base di carne bianca e selvaggina, ottimo in abbinamento con i formaggi semi stagionati e stagionati.

