



# 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.

