

Appassimento

ROSSO PUGLIA IGP

Dai vitigni Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera appassite per circa 20 giorni per far disidratare leggermente l'uva, nasce un vino di colore rosso deciso. Gli intensi profumi di questo vino ricordano i frutti rossi maturi con note di vaniglia e cacao. Al palato si confermano gli aromi. È corposo, ideale per piatti a base di carne.

From the native grape varieties Negroamaro, Primitivo and Malvasia Nera, which are left to dry slightly for 20 days, comes this wine of a deep red color. Intense aromas on the nose of ripe red fruit with a hint of vanilla and cocoa are confirmed on the palate. Full-bodied, it is ideal for pairing with meat dishes.

Alcool: 15% vol.

Zona di produzione: Salento

Tecnica di produzione: vinificazione fatta con macerazione pre-fermentativa dell'uva diraspata a una temperatura di 12-14°C per estrarne gli aromi caratteristici a cui segue una fermentazione di 20-25 giorni a temperatura controllata di 24-26°C. Terminata la fermentazione alcolica, si procede alla separazione del vino dalle bucce per avviare la fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione malolattica, il vino matura per circa 6 mesi in barriques.

Alcohol: 15% vol.

Production area: Salento

Production method: maceration prior to fermentation of de-stemmed grapes at temperature of 12-14°C to extract characteristic aromas. Alcoholic fermentation of 20-25 days follows at controlled temperature of 24-26°C. The wine is then separated from the skins to start malolactic fermentation. After MLF, the wine ages for 6 months in barrique.

