

Rosso I.G.T. Puglia
Ala Rossa d'Italia



dal rosso scuro profondo con note
porpora e magenta, un vino
elegante, caldo con una buona
percezione di mirtilli, una calda
sensazione di piacevole pungenza.

Denominazione

Rosso I.G.T. Puglia

Vitigno

Primitivo dal 80% al 95%, Negramaro dal 5% al 20%

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20° C

Affinità gastronomiche

Questo eccellente vino pugliese si sposa ottimamente con vari piatti della tradizione del Sud, ad esempio orecchiette con ricotta e pomodori, o piatti a base di carne. Ottimo anche con i formaggi invecchiati.

Provenienza

Puglia

Vinificazione

la tecnica di vinificazione segue il metodo tradizionale, composto da controlli quotidiani e rimontaggi durante la prima settimana e ogni due giorni durante la seconda settimana di fermentazione. La temperatura di fermentazione è tra i 24 ° C e i 28 ° C. Una volta completata la fase di fermentazione alcolica si procede con la svinatura delle bucce e si creano quindi le condizioni necessarie per la fermentazione malolattica. Non appena quest'ultimo processo è effettuato, si procede con la decantazione che viene eseguita due o tre volte prima di iniziare la maturazione del Rosso IGT Puglia in botti di legno. Per questo processo vengono utilizzati due tipi di legno: tonneau da 5.000 litri e botti più grandi da 6,000 litri. Alla fine del processo di maturazione il vino è pronto per essere imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione è ottimale in luoghi asciutti al riparo dalla luce.

La struttura di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 4-5 anni.

Colore

rosso scuro profondo con note porpora e magenta accentuate dal progressivo invecchiamento.

Profumo

elegante, caldo con una buona percezione di mirtillo e confettura di prugne, seguita da note marcate di pepe e vaniglia.

Sapore

eccellente l'entrata in bocca, seguita da una calda sensazione di piacevole pungenza che si chiude con una interessante nota acida supportata da un leggero tannino. Ottimi anche la chiusura e il retrogusto dopo la deglutizione.

Confezione

bottiglie Baros da 75 cl. scatole da 6.

bottiglie Bordolese Elite da 75 cl. scatole da 6.

Premi

