



LE CONTRADE SQUARCIONE

Classificazione:

Appassimento Puglia Indicazione Geografica Protetta Rosso.

Uve: vitigni autoctoni a bacca nera.

Zona di produzione: Contrada Squarcione, in agro di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato con una densità di 4.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Appassimento in pianta fino a metà Novembre.

Vinificazione: Le uve, lasciate appassire sulla pianta, vengono portate in cantina per la selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a 12°, poi, il mosto, viene lasciato a fermentare in acciaio per 10/15 giorni a 23°. Successivamente viene pressato in modo soffice. Sempre in acciaio, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene affinato per 12 mesi in legno, parte in barrique francesi e americane di secondo passaggio e parte in botti grandi da 80hl. Dopo l'imbottigliamento passa ancora 6 mesi in vetro prima di essere messo in commercio.

Note organolettiche: Colore rosso rubino cupo e concentrato. Il ventaglio olfattivo, ampio e complesso, evolve piacevole nel calice. Da frutta matura a confettura, da rosa rossa a viola appassita. Al gusto rotondo e suadente si esprimono nobili i tannini e, la vitalità della freschezza che segue l'assaggio, racconta il terroir a cui appartiene questo vino.

Abbinamenti gastronomici: Carne alla brace, torcinelli, spiedini di maiale e pancetta, bombette, canestrato pugliese stagionato.

Temperatura di servizio: 18 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 14,5% vol

Residuo zuccherino 18,00 g/l.

Acidità totale 5,20 g/l.

