

# SANGIOVESE

## Linea Grifone



**Classificazione:**

Sangiovese Puglia Indicazione Geografica Protetta.

**Uve:** Sangiovese in purezza.

**Zona di produzione:** a ridosso delle colline murgiane.

**Sistema di allevamento:** pergola pugliese.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre.

**Vinificazione:** le uve, vendemmiate manualmente, vengono portate in cantina e, dopo un'attenta selezione dei grappoli, subiscono la pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione ad una temperatura di 25° C per circa 8 giorni. Dopo la svinatura, il vino effettua una fine fermentazione alcolica in acciaio, seguita da una fermentazione malolattica, per poi passare all'affinamento e all'imbottigliamento.

**Note organolettiche:** tipico è il suo colore rosso rubino, intenso. Al naso risaltano vivaci i caratteristici profumi di amarena, ciliegia e iris, sostenuti da note secondarie di foglia di pomodoro ed erbe secche. La trama tannica, prorompente e setosa al contempo, e l'acidità conferiscono a questo vino una natura equilibrata.

**Abbinamenti gastronomici:** tagliere di salumi e formaggi stagionati, pappardelle al ragù di cavallo, brasato di cinghiale con contorno di pomodori essiccati, polpette di rana pescatrice al sugo.

**Temperatura di servizio:** 18-20 C°

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 12,5% vol

Residuo zuccherino 12 g.l.

Acidità totale 5,20 g.l.