

# SQUARCIONE

## Linea Le Contrade



**Classificazione:**

Appassimento rosso Puglia Indicazione Geografica Protetta.

**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.