

ROSSO DI SETA

Classificazione:

Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Bombino Nero in purezza.

Zona di produzione: Vigneti selezionati sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema di allevamento: Tendone.

Epoca di vendemmia: Fine settembre.

Vinificazione: Le uve vengono conferite in cantina per la selezione dei grappoli e la successiva diraspapigiatura. Si procede quindi a un salasso di circa il 20% del mosto al fine di esaltare colore, struttura e intensità aromatica. La fase di macerazione si svolge in vasche di acciaio per circa 4 giorni a 18 °C, seguiti da circa 5 giorni a 21 °C. A fermentazione conclusa si procede con la svinatura e il vino fiore ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento prosegue in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Note organolettiche: Il colore rosso è tenue e nel calice risplende un gradevole luccichio rubino. Al naso il bouquet è fruttato: piacevole il ricordo di ciliegia, lampone e fragolina di bosco. Al palato è setoso, delicato, e la vivida freschezza dei frutti rossi ne definisce il carattere elegante. Sul finale si percepisce delicata una speziatura dolce, accompagnata da note di té nero. Un vino slanciato, che invita irrinunciabilmente a un altro sorso.

Abbinamenti gastronomici: Carpaccio di spigola con granita di finocchietto selvatico, friselle con pomodorino cacioricotta e olio al basilico, mezze maniche con crema di melanzane arrosto, coulisse di datterino giallo e ricotta marzotica, salmone cotto al vapore con crema di burrata al limone.

Temperatura di servizio: 10 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 1,5 g/L

Acidità totale 5,70 g/L

