

EPICURO



CUVÉE

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Negroamaro, Sangiovese, Primitivo, Merlot in varie percentuali in funzione dell'annata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Buona tessitura, medio impasto, terre rosse e calcare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione separata delle singole varietà, diraspatura, fermentazione sulle bucce con macerazione a temperatura controllata, poi affinamento in acciaio. Può subire un passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino luminoso. Intenso all'olfatto di piccoli frutti rossi di bosco, speziato e floreale. Intensamente fruttato al palato, dai tannini morbidi, fresco e di ottima persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

13,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pasta con sughi di carne o ragù, arrosti, stracotti di manzo, formaggi di media stagionatura.