



EPICURO



NEGROAMARO CABERNET SAUVIGNON

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Negroamaro e Cabernet Sauvignon in percentuali variabili secondo direttive del disciplinare.

RESA PER ETTARO

120/130 quintali circa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni ricchi di ferro su fondo calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in purezza delle singole varietà sottoposte a diraspatura a bassa frequenza, successiva fermentazione con macerazione, svinatura e breve affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino luminoso. Apre al naso con confettura di prugne e frutti di bosco, poi lieve sensazione erbacea e di caramella al ribes. Frutta e tannini avvolgono la bocca spinti da verve sapida; lunga persistenza con finale appena ammandorlato.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Pasta al forno, tartare di manzo, bistecca, carni ovine al forno e formaggi di media stagionatura.