



Gran Appasso

COLLEZIONE

PRIMITIVO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo minimo 85% più altri vitigni autorizzati dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese e cordone speronato.

SUOLO

Medio impasto, buona tessitura, e terre rosse ricche di sostanze organiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia delle uve al raggiungimento della maturità fenolica, pigiatura soffice e fermentazione prolungata sulle bucce con macerazione a temperatura controllata. Affinamento e maturazione in acciaio. Può subire un passaggio in legno più o meno prolungato.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso. Etereo e balsamico all'olfatto, poi fruttato su sensazioni di ciliegia nera matura e frutti di bosco, spezie dolci ed erbe mediterranee, grafite e sottobosco. Il sorso è strutturato e potente, tannico, ben equilibrato, progressivo, dalla lunga persistenza fruttata e di polvere di cacao amaro.

TITOLO ALCOLEMICO

16%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

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

RICONOSCIMENTI

2021 › 98 punti Luca Maroni

2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy

› Medaglia d'Argento Mundus Vini

› 98 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Argento Asia Wine Trophy

› 98 punti Luca Maroni

2018 › 98 punti Luca Maroni

› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy