



Gran Appasso

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

OTTENUTO DA UVE LEGGERMENTE
APPASSITE
AGED IN OAK



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Lambrusco, Sangiovese, Primitivo, Montepulciano.

RESA PER ETTARO

100/120 quintali circa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese e cordone speronato.

SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia delle uve leggermente appassite in pianta, fermentazione sulle bucce con macerazione a temperatura controllata, poi affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino profondo e luminoso. Intenso all'olfatto di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rossi, erbe aromatiche, humus e finale mentolato. Intensamente fruttato al palato, potente per progressione aromatica, di grande consistenza e persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

14,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

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

RICONOSCIMENTI

- 2020 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › 97 punti Luca Maroni
- 2019 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2018 › 98 punti Luca Maroni
- 2017 › 98 punti Luca Maroni
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › 4 Stelle Selection
- 2016 › 98 punti Luca Maroni
- 2015 › 98 punti Luca Maroni