



ZINFANDEL

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo (Zinfandel) minimo 85% più altri vitigni autorizzati da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Medio impasto, buona tessitura, 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 macrazione 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. Naso complesso di mora di rovo e prugna in confettura, poi fiori rossi, humus, cacao e caffè, menta, il tutto su mineralità ferrosa. Strutturato ed avvolgente, intensamente fruttato e vegetale, dalla lunghissima persistenza con ritorni balsamici.

TITOLO ALCOLEMICO

14%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Arrosti misti, carni ovine e caprine al sugo, stracotti di bufala e preparazioni a base di tartufi e funghi.

RICONOSCIMENTI

2021 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy