



EPICURO



ZINFANDEL ORGANIC

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Zinfandel con saldo di diverse varietà a bacca rossa previste dal disciplinare allevate nel pieno rispetto del regime biologico.

RESA PER ETTARO

100 quintali circa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Sabbioso e argilloso su fondo calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini grezzi, pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed affinamento in acciaio e legni di varia natura.

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

15%.

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

2019 › 97 punti Luca Maroni