

I QUOTIDIANI

È ARTE ROSSO



È ARTE
Puglia IGT
Rosso

vitigni utilizzati:

Sangiovese
Merlot
Primitivo

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

controsparliera cordone speronato

ceppi/ha:

4,500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

epoca di vendemmia:

1[^] e 2[^] decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con macerazione

affinamento:

acciaio 4 mesi – bottiglia

alcol svolto:

13,0% vol

colore:

rosso rubino brillante

profumo:

fresco e fragrante, con sentori di frutti di bosco

sapore:

gusto rotondo, vellutato, di buon corpo

abbinamenti:

ottimo vino da tutto pasto da accompagnare a minestre di legumi, carni bianche e rosse, formaggi

temperatura di servizio:

16°-18°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

È ARTE
Puglia IGT
Red wine

grapes:

Sangiovese
Merlot
Primitivo

vineyard location:

Apulia – hills in the north of Bari

altitude:

350 – 400 mt. a.s.l.

soil:

calcareous-clayey with medium texture

training system:

vertically trellised spurred cordon

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

early and mid-September

vinification:

fermentation with maceration

ageing:

4 months – bottle

alcohol content:

13.0% by vol

colour:

bright ruby red

smell:

fresh and fragrant, with notes of berries

taste:

round, velvety, full-bodied

food pairing:

excellent wine for the whole meal, suited to go with legumes, white and red meat, cheese

serving temperature:

16°-18°C

storing:

in a cool place, away from light and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750