



# e' ARTE

## **E' ARTE**

Puglia IGT

Rosso

**vitigni utilizzati:** Sangiovese (50%), Merlot (30%), Primitivo (20%)

**zona ubicazione vigneti:** Puglia - zona collinare della Murgia nord barese

**altitudine:** 350 – 400 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:** calcareo argilloso di medio impasto

**sistema di allevamento:** contropalliera cordone speronato

**ceppi/ha:** 4.500

**resa uva q.li/ha:** 110 q.li

**epoca di vendemmia:** 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> decade di settembre

**vinificazione:** fermentazione con macerazione

**affinamento:** acciaio 4 mesi – bottiglia

**resa di uva in vino (%):** 65

**estratto secco (gr./lt):** 34

**acidità, totale (gr./lt):** 5,50

**ph:** 3,56

**zuccheri residui (gr./lt):** 3,5

**alcol svolto:** 12,0% vol

**colore:** rosso rubino brillante

**profumo:** fresco e fragrante, con sentori di frutti di bosco

**sapore:** gusto rotondo, vellutato, di buon corpo

**1 g di alcol = 7 kcal**

**1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal**

**1 g di zucchero: 4 kcal**

**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

  
TORREVENTO