

I CLASSICI

KEBIR

KEBIR

Puglia IGT
Rosso

vitigni utilizzati:

Nero di Troia
Cabernet Sauvignon

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area collinare
del nord barese

altitudine:

400 – 500 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo argilloso

sistema di allevamento:

controspalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

5.000

resa uva q.li/ha:

80 q.li

vendemmia:

uva raccolta a mano in
cassetta - metà ottobre

vinificazione:

fermentazione con lunga
macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi
barrique 12 mesi - bottiglia

alcol svolto:

13,5% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso con riflessi granati

profumo:

aroma garbatamente
vanigliato

sapore:

gusto ampio di ottima
armonicità, austero, speziato,
di grande corpo

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse,
arrosti, selvaggina, formaggi
stagionati e salumi.

Ottimo per prolungare il
piacere della tavola

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

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

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750 – lt 1,5 – lt
3,0

