



TORREVENTO

VINI DI UN'ALT(R)A PUGLIA



FILI D'ERBA

APPASSIMENTO

Puglia IGT Rosso

Nel calice si presenta con una buona intensità cromatica. Al naso si esprime con note di more mature, fichi secchi e spezie. Ottenuto da uve biologiche appassite, ha una struttura profonda e vellutata. Indicato in abbinamento a selvaggina, cioccolato fondente o come vino da meditazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso.
Al naso ricco bouquet di frutta matura e confettura.

VITIGNI

Primitivo, Nero di Troia

VIGNETI

Puglia

ALTITUDINE

200-400 m.s.l.m.

SUOLO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Calcereo-argilloso / Controspalliera cordone speronato

VENDEMMIA

Metà/fine settembre per il Primitivo e fine ottobre per il Nero di Troia, dopo un periodo di «appassimento» sulla pianta. (vendemmia tardiva)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Macerazione 9-10 giorni in vasche d'acciaio con frequenti rimontaggi a temperatura controllata, microossigenazione e delestage
Vasche di cemento vetrificato — Vasche di acciaio inox — Bottiglia

ALCOL

14.0% vol

EAN BOTTIGLIA

8015393113574

EAN CARTONE

8015393113581

BOTTIGLIE/CARTONE

06 x 750ml

PALETTIZZAZIONE

EURO EPAL 120 x 80cm | 5 strati da 16 cartoni da 6 btg = 480 btg/pallet