Trattoria Italiana

Sangiovese IGT Puglia



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Sangiovese

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

In base all'annata e alle varietà di uve la vendemmia avviene nel mese di settembre, al più tardi inizio ottobre per alcune varietà tardive.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso

OLFATTO

Profumo è intenso e caratteristico di marasca, prugna e un leggero speziato.

GUSTO

Secco, morbido e con tannini avvolgenti, è un vino strutturato e di giusto equilibrio.bouquet fruttato con evidenti note di frutta rossa matura e ciliegie.

ABBINAMENTI

Ideale da abbinare ai piatti saporiti di carne e selvaggina ma anche formaggi stagionati, salumi o primi piatti di pasta ripiena. Non disdegna anche accostamenti con il pesce come sgombro e sardine.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

12,5%

[Bordolese standard (75 cl)], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)