

# 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 sgombrò e sardine.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

### GRADO ALCOLICO

12,5%

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

