Repetita Juvant

Rosso IGT Puglia ASCARONE



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Uve a bacca rossa

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 con granati

OLFATTO

Delizioso bouquet fruttato con evidenti note di frutta rossa matura e ciliegie.

GUSTO

Intense note che ricordano i frutti rossi sotto spirito, marmellata di prugne, liquirizia e frutta secca.

ABBINAMENTI

Ottima con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi freschi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

13,5%

[Borgognotta (75 cl)], [13,5% 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)