



ROSSO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Vigne di Santa Croce





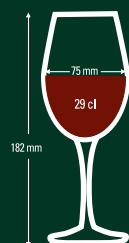
ROSSO

Vino rosso ottenuto esclusivamente dalle migliori uve di Montepulciano, coltivate nell'Agro di Barletta. Dopo una lunga macerazione delle bucce si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso e dagli aromi opulenti di prugna e panfrutto, corpo pieno e sapore morbido, lievemente tannico.

RED

A red wine obtained exclusively from the best Montepulciano grapes grown in the estate of Barletta. After a long maceration of the skins, the result is an intense ruby red wine with a strong aroma of prune, full bodied with a soft taste and tannin.

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	12,5% vol.	servire a 18 - 20 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



ROSSO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea SELEZIONE

Denominazione <i>Name</i>	Vigne di Santa Croce Puglia IGT rosso	Vigne di Santa Croce Puglia IGT red
Dati agronomici <i>Management data</i>	Vitigni utilizzati: Montepulciano 100%	Grape variety: Montepulciano 100%
	Zona ubicazione vigneti: Agro di Barletta Contrada Montaltino	Vineyard location: Agro di Barletta Contrada Montaltino
	Tipo di suolo: tufaceo - calcareo	Soil: tufa - calcareus
Dati agronomici <i>Management data</i>	Sistema di allevamento: controspalliera	Growing system: vertically trellised spurred cordon
	Epoca di vendemmia: seconda settimana di Settembre	Harvest: second week September
Dati enologici <i>Wine specifications</i>	Vinificazione: Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata	Vinification: Soft pressing, maceration and fermentation at controlled temperature
	Affinamento: Vasche acciaio 3 mesi circa in bottiglia	Ageing: Stainless Steel vats and about three months in the bottles
	Resa di uva in vino %: 67	Wine yield %: 67
	Estratto secco (gr./l): >28	Dry extract (gr./lt): >28
	Acidità totale (gr./l): 5,0 pH: 3,50-3,60	Total acidity (gr./lt): 5,0 pH: 3,50-3,60
	Zuccheri residui (gr./lt.): 5	Residual sugar (gr./lt.): 5
	Alcol svolto: 12,50%	Alcohol: 12,50%
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>	Colore: rosso rubino intenso	Colour: ruby rede intense
	Profumo: aromi opulenti di prugna e frutti rossi	Smell: intense aroma of small red fruits
	Sapore: corpo pieno e sapore morbido, leggermente tannico	Taste: full bodied and soft taste, lightly tannic
Altri dati <i>Further information</i>	Abbinamenti: si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può essere	Recommended with: perfectly complements earthy soups, pasta and meats, but is also very pleasant on its own
	Temperatura di servizio: Va servito a 18-20°C	serving temperature: Serve at 18-20°C
	Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	Storing: keep away from light and heat
	Formati disponibili: ml. 750	Available sizes: ml. 750