

Per Lui Rosso Igt Salento

Il colore è un rosso rubino piuttosto tenue. Al naso si presenta con sentori di visciola sottospirito e floreali di viola. In bocca risulta essere estremamente equilibrato con dei tannini setosi che ne caratterizzano l'estrema eleganza.

UVE: Ottavianello

TERRENO: argillo-sabbioso

ALLEVAMENTO: cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 5 anni

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette.

Prima decade di ottobre

RESA PER HA: 50 q.li

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C



LINEA PER LUI

Light ruby red colour. The nose has a hints of sour cherry and violet. In the mouth is extremely balanced with elegant and silky tannins.

GRAPES: Ottavianello

SOIL: sandy-clay

TRAINING SYSTEM: cordon spur
with 5000 vinestock per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 5 years

HARVEST: hand-picked harvest with grapes
selection. First decade of October

YIELD PER HA: 5 tonnes

MATURATION: 12 months in barrique

BOTTLE AGEING: 6 months

BOTTLE SIZE: 750 ml

SERVING TEMPERATURE: 18-20°C