

WINE RESEARCH TEAM
VINO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso sprigiona note fruttate di frutta rossa accompagnata da sentori di macchia mediterranea. In bocca è estremamente polposo, ben strutturato con tannini decisi ma non invadenti

UVE: Negroamaro 100%
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 6000 ceppi per ha
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni
VENDEMMIA: raccolta manuale nella terza decade di settembre
RESA IN UVA PER HA: 70 q.li
AFFINAMENTO: botti grandi e barriques per circa 6 mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: circa 6 mesi
FORMATO BOTTIGLIA: 750ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



WINE RESEARCH TEAM
WINE WITHOUT ADDED SULPHITES

Ruby-red colour with purplish highlights. The nose has hints of red fruits and Mediterranean scrub. In the mouth it is extremely pulpy, well-structured with a strong but never intrusive tannin.

GRAPES: Negroamaro 100%
SOIL: clay-muddy
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 6000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years
HARVEST: hand-picked harvest with grapes selection. Third decade of September
YIELD PER HA: 7 tonnes
MATURATION: in big barrels and barriques for 6 months
BOTTLE AGEING: 6 months
BOTTLE SIZE: 750ml
SERVING TEMPERATURE: 16-18 °C