

Vino di un colore rosso intenso con sfumature violacee. Intenso al naso con profumo di rosa e frutti di bosco che si amalgamano in una meravigliosa complessità aromatica. In bocca è naturalmente dolce, ampio e morbido. Si consiglia di abbinarlo con dolci a base di frutta secca, amaretti e crostate di frutta rossa.

UVE: Aleatico di Puglia

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 30 anni

VENDEMMIA: fine settembre

RESA PER HA: 60 q. li

AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 500 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C



Intense red wine with purplish highlights. The nose is intense with perfume of rose and berries mixed in a marvellous aromatic complexity.

In the mouth it is naturally sweet, wide and smooth. Suggested with dried fruit cakes, macaroons and tarts with dried fruit.

GRAPES: Aleatico di Puglia

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 30 years

HARVEST: end of September

YIELD PER HA: 6 tonnes

MATURATION: at least 6 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 3 months

BOTTLE SIZE: 500 ml.

SERVING TEMPERATURE: 12-14°C