



SCHEDA TECNICA LAMAROSSA



Varietà: Primitivo

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Metodi di difesa: Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

Allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e raccolte a mano durante la notte. Dopo la diraspatura, gli acini interi vengono inviati nei tini troncoconici in rovere Allier dove avviene la fermentazione a temperatura controllata e una lunga macerazione post-fermentazione.

Affinamento: 6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in cemento

Alcol: 14,5% vol.

Colore: Rosso rubino carico, impenetrabile

Aroma: Un'esplosione fruttata di piccoli frutti rossi maturi che si intersecano con aromi terziari speziati e balsamici come foglie di alloro e tabacco, e con aromi salini come il cappero

Note sensoriali:

Gusto: In bocca l'entrata parla di un vino di pieno corpo, concentrato con tannini finissimi maturi e setati, esaltati dalla mineralità e dalla ben presente spalla acida. La chiusura è persistente, fruttata e salata. Queste caratteristiche di armonia donano al lamarossa un'altissima bevibilità.

Temp. di servizio: 17 - 18 °C

SCHDATECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso