



MORETTINO ROSSO



Notardomenico / Primitivo
IGT Puglia



VOL. 12,5%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Notardomenico e Primitivo

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato da 0/10 anni di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terra rossa con presenza elevate di affioramento rocciosi che frantumati conferiscono calcare e refrigerio per le radici nel periodo di aridità estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspatura-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento e acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi tipici del vitigno fruttati di frutta rossa, ciliegia, mora, amarena, prugne, gusto pieno ed equilibrato, con intensi ritorni fruttati, bella acidità e tannini vellutati, chiusura asciutta vino dallo spiccato carattere territoriale, versatile per struttura e freschezza

Abbinamenti: Si sposa bene con primi piatti, arrosti di carni bianche e rosse, funghi, formaggi a medio-lunga stagionatura e salumi.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660209