

VARIETA' DI UVE

Negro Amaro 80%
Montepulciano 20%

ROSSO
IGT

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono lasciate macerare completamente immerse nel mosto. Il controllo della temperatura di fermentazione, indotta da lieviti selezionati, e poi la lunga permanenza in barrique, ove matura, consentono una perfetta armonizzazione dei profumi.

GARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Evidenzia un bel colore rosso rubino, luminoso, con riflessi appena arancione. Il bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata, esplose in sentori di caffè tostato, tabacco e cuoio abbinati agli aromi balsamici del legno. Armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo ed austero.

ABBINAMENTI

Carni di manzo, agnello al forno o alla griglia, selvaggina, brasati, formaggi stagionati saporiti e piatti della grande cucina. Temperatura di servizio consigliata: 18-20° C.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,5% vol.; Zuccheri residui: 1 g/l; Acidità totale: 5,5 g/l;
Anidride solforosa: 115 mg/l

GRAPE VARIETY

Negro Amaro 80% - Montepulciano 20%

VINIFICATION

The must is macerated in contact with the skins for a protracted period of time. Fermentation is then activated with cultured yeasts at a controlled temperature. After fermentation the wine is matured in barrique to ensure the perfect integration of all aromas and flavours.

TASTING NOTE

Bright ruby red colour with orange highlights. Very intense and fragrant nose. On the palate there is an explosion of flavours ranging from roasted coffee beans and tobacco to leather along with fine notes of balsamic and well integrated hint of new oak. Enormously satisfying, it combines warmth and austerity.

FOOD MATCHING

Roast and grilled lamb and beef, game, braised meats, mature cheeses and other fine cuisine. Serve at 18-20° C.

ANALYTICAL PARAMETERS

Alcohol: 13.5% vol.; Residual sugar: 1 g/l; Total acidity: 5.5 g/l; SO₂: 115 mg/l

DUCA D'ARAGONA
SALENTO

