COLLI DELLA MURGIA

SELVATO

VINO ROSSO IGP PUGLIA

VITIGNI: Aglianico, Primitivo
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
ALTIMETRIA E ALLEVAMENTO: 450 mt. s.l.m.; Guyot; 4500 piante per ettaro.
FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e diraspate. La fermentazione avviene per circa due settimane a temperatura controllata. Permanenza in serbatoi termocondizionati. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.
NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Di colore rosso rubino intenso, si presenta con un bouquet di frutti di bosco e profumi floreali che ricordano la viola. Al gusto sfoggia tannini leggermente astringenti che permettono l'abbinamento a piatti strutturati a base di carni bianche.

GRAPE VARIETY: *Aglianico, Primitivo.* ALCOHOL CONTENT: *13,5% vol.*
ELEVATION: *450 mts.* TRAINING SYSTEM: *Guyot*
VINEYARD DENSITY PER HECTARE: *4500.* SOIL FERTILIZATION: *Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.*
PRODUCTION METHOD: *After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. The grapes are destemmed and fermented in steel vats. The fermentation takes place in contact with the peel for about 15 days with controlled temperature in steel tanks thermal conditioned. Aging in bottle for at least 6 months.*
SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *Intense ruby red colour with violet nuances. It shows a fruity bouquet, with notes reminiscent of wild berries. Well-structured , The taste slightly astringent tannins features that allow pairing with rich dishes made with white meat.*

