



VILLA SCHINOSA®

SAN VALENTINO

ROSSO PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

50% Uva di Troia
35% Merlot
15% Syrah

Vigneti

Selezione di uva di Troia coltivata al fog. 55 p.la 17, uva Merlot coltivata al fog. 55 p.la 11 e uva Syrah coltivata al fog. 57 p.la 39, comune di Trani. Vigne allevate a cordone speronato su terreno ricco, argilloso con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

Frequenti rimontaggi all'aria per l'ossigenazione e fermentazione a temperatura di 22-25°C. La macerazione avviene per un periodo di 10 giorni.

Maturazione

Invecchiato per 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500lt. di media tostatura. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 12 mesi.



🍷 Note di degustazione

Vino rosso corposo, caldo, elegante, piacevolmente tannico e ben strutturato.

🍴 Abbinamenti gastronomici

Accompagna perfettamente carne alle spiedo o alla griglia, selvaggina o formaggi mediamente stagionati.

Alcool %	Zuccheri Residui g/lt	Acidità Totale g/lt	Solfiti mg/lt
14	2,7	5,2	Totale 120 / Libera 20