



**VINI NARDÒ**

RACCONTIAMO LA PUGLIA

## INFORMAZIONI TECNICHE

### Quattro Tralci Argentò

#### Uvaggio

Primitivo

#### Zona di Produzione

Puglia

#### Epoca di Raccolta

Settembre

#### Raccolta

Raccolta a mano

#### Vinificazione

Alla pigiatura soffice, segue la macerazione per circa 15-20 gg. Dopo la svinatura, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia 30 gg.

#### Caratteristiche organolettiche

Vino caratterizzato da una grande struttura e un'eleganza senza pari. La sua complessità aromatica è unica, con una sinfonia di profumi che si intrecciano armoniosamente. Predomina il suo gusto dolce ed avvolgente, ottimo per accompagnare serate conviviali ed anche un buon compagno per momenti di meditazione.

#### Abbinamento

Primi piatti con sughi a base di carne, zuppe succulente e secondi piatti di carne (grigliate di carne suina e ovina). Formaggi di media ed alta stagionatura anche erborinati.

#### Contenuto alcolico

13,5%

#### Residuo Zuccherino

8 g/l

#### Temperatura di servizio

16 – 18 °C

#### Formati Disponibili

Lt. 0,75

#### Enologo

Luca Pugliese.