



VINI NARDÒ
RACCONTIAMO LA PUGLIA

INFORMAZIONI TECNICHE

Basolato: rosso IGP

Uvaggio

Montepulciano e malvasia nera

Zona di Produzione

Puglia

Epoca di Raccolta

Metà ottobre

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

Il colore è rosso intenso con sfumature violacee.

Gradevolmente profumato dai sentori di frutta rossa mora, ribes rosso ciliegia, tabacco cuoio cioccolato; al gusto è pieno, morbido, armonico, vellutato giustamente tannico, di buona persistenza.

Abbinamento

Primi piatti con sughi a base di carne e secondi piatti di carne (grigliate di carne suina e ovina).

Formaggi di media ed alta stagionatura anche erborinati.

Contenuto alcolico

14%

Residuo Zuccherino

4,0 g/l

Temperatura di servizio

16 – 18 °C

Formati Disponibili

Lt. 0,75

Enologo

Luca Pugliese.