



IL FEUDO



Sangiovese

Indicazione Geografica Tipica

PROVENIENZA:

Puglia nelle province di Foggia Bari e Barletta

VITIGNO:

Sangiovese, Merlot e Lambrusco

TERRENO:

Spalliera e Tendone

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Medio impasto. Sito intorno al 40° parallelo nord.

RACCOLTA:

Meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio

Inox

IMBOTTIGLIAMENTO:

sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

COLORE:

Rosso rubino scarico con riflessi granata

OLFATTO:

Delicato e leggermente floreale, sentori di violetta

GUSTO:

Sapido, fresco, leggermente tannico, persistente, morbido vellutato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Adatto a tutto pasto accompagna piacevolmente i primi piatti elaborati come lasagne e cannelloni, carni alla griglia

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Matambre ' Argentina Ravioli al vapore - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16' 18 °C

CURIOSITÀ:

Viene coltivato in tutta Italia, è uno dei vitigni italiani più antichi e tra i più diffusi.