

## MONTORSO

### VINO ROSSO DA UVE PRIMITIVO

Intenso, seducente ed esclusivo. Un vino che fa della bellezza e piacevolezza di beva i suoi tratti esaltanti, offrendo un'esperienza sensoriale appagante e indimenticabile.



<b>CLASSIFICAZIONE:</b>	Puglia IGP rosso – Primitivo
<b>ZONA D'ORIGINE:</b>	Puglia
<b>VITIGNI:</b>	100% Primitivo
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Diraspatura soffice con sgranellatrice oscillante, pigiatura delicata e macerazione prefermentativa a bassa temperatura per 48 h. Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata (22-24°C) per circa due settimane in tini di acciaio inox.
<b>AFFINAMENTO:</b>	Malolattica ed elevage su fecce fini, per 4 mesi, in barrique di rovere francese a differente tostatura.
<b>COLORE:</b>	Rosso rubino intenso con sfumature violacee
<b>PROFUMO:</b>	Intense note floreali e fruttate si fondono con richiami mentolati e speziati
<b>SAPORE:</b>	Caldo, armonico e vellutato, in un insieme invitante e avvolgente che regala un finale di lunga persistenza fruttata e speziata.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	14,5% vol.
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5,5 g/l
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	Secco
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18-20°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b>	È ottimo nell'abbinamento con primi e secondi piatti a base di carne e selvaggina.
<b>TIPOLOGIA BICCHIERE</b>	Renano e piccolo Baloon

