

MESSAPO ROSSO SALENTO IGT



Vitigno: Vitigni tipici dell'areale salentino.

Grado alcolico: 13,50%

Residuo zuccherino: 10g/l

Zona di produzione:

provincia di Taranto e Brindisi.

Sistema di allevamento: prevalentemente a spalliera.

Terreno: argilloso, terra rossa ricca in ferro.

Vinificazione:

Fermentazione e macerazione di 7 giorni circa a temperatura controllata di 25/27 °C, rimontaggi e delestage quotidiani per la fissazione del colore.

Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio.

Caratteristiche

organolettiche: Colore rosso acceso; sentori fruttati di lampone e melograno e ciliegia. In bocca gusto morbido e piacevolmente tannico tipico dei vitigni del blend.

Temperatura di servizio: 18°C

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni