

SANGIOVESE

Linea Grifone

**Classificazione:**

Sangiovese Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Sangiovese in purezza.

Zona di produzione: A ridosso delle colline murgiane.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre..

Vinificazione: Le uve, vendemmiate manualmente, vengono portate in cantina e, dopo un'attenta selezione dei grappoli, subiscono la pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione ad una temperatura di 25 °C per circa 8 giorni. Dopo la svinatura, il vino effettua una fine fermentazione alcolica in acciaio, seguita da una fermentazione malolattica, per poi passare all'affinamento e all'imbottigliamento.

Note organolettiche: Tipico è il suo colore rosso rubino intenso. Al naso risaltano vivaci i caratteristici profumi di amarena, ciliegia e iris, sostenuti da note secondarie di foglia di pomodoro ed erbe secche. La trama tannica, prorompente e setosa al contempo, e l'acidità conferiscono a questo vino una natura equilibrata.

Abbinamenti gastronomici: Taglieri di salumi e formaggi stagionati, pappardelle al ragù di cavallo, brasato di cinghiale con contorno di pomodori essiccati, polpette di rana pescatrice al sugo.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12,5% vol

Residuo zuccherino 12,00 g/L

Acidità totale 5,20 g/L