

EPICURO



MERLOT PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Merlot e Primitivo in percentuali variabili secondo direttive del disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Territori pianeggianti ricchi di terre rosse e calcare influenzati dai venti provenienti dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in purezza delle singole varietà sottoposte a diraspatura a bassa frequenza, successiva fermentazione con macerazione, svinatura e affinamento in acciaio. Può subire piccolo passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino profondo. Al naso apre con sensazioni speziate di pepe nero e minerali come grafite e ferro, poi mirtilli, felce, humus, per chiudere poi balsamico. Morbidissimo ma austero in bocca, rinfrescante per balsamicità e freschezza, dai tannini maturi e di lunga persistenza fruttata/minerale.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti ai funghi, bistecche e carni rosse alla griglia, formaggi di media stagionatura o anche da solo, in compagnia di un buon amico.