

SINCE 1952

BRINDISI D.O.P.

RISERVA

Vitigno

Negroamaro 80% - Montepulciano 20%

Denominazione

Brindisi DOP Riserva

Tipologia di terreno

argilloso e calcareo

Tenore alcolico

13,5% vol

Vendemmia

a mano dalla seconda settimana di settembre

Affinamento

in botti di rovere per 12 mesi ed in bottiglia per 1 anno

Sistema di allevamento

alberello pugliese

Resa uva per ettaro

60 quintali

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Note degustative

rosso rubino intenso, straordinariamente elegante.

Aroma vinoso e note di frutti di bosco. Affinato in piccole botti di rovere. Sapore delicato, giustamente tannico e molto persistente. Accompagna bene primi piatti speziati, arrostiti di carne e formaggi stagionati.

Grapes

Negroamaro 80% - Montepulciano 20%

Denomination

Brindisi DOP Riserva

Type of land

clayey calcareous

Alcohol content

13,5% vol

Harvest

by hand from second week of September

Refining

in barriques for 12 months, in bottle for 1 year

Vine training system

small Apulian tree

Grapes per Ha

6.000 kg

Serving temperature

18 - 20 °C

Tasting notes

intense ruby red, extraordinarily elegant, a vinous scent with notes of underwood fruit. Refines in Allier oak barriques, it has a delicate, lightly tannic and persistent taste. Excellent with spiced dishes, roast and aged cheeses.

