



Vigna Flaminio

Rosso
D.O.P. Brindisi
Riserva

Classificazione: D. O. P.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vitigno: Negroamaro 80% - Montepulciano 20%

Zona di produzione: Tenuta Flaminio - Brindisi

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 60

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Produzione media per pianta: kg. 1,5

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale e meccanica

Tecnica di vinificazione

fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni;
breve macerazione post-fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea a fine fermentazione alcolica.

Affinamento: serbatoi acciaio inox; breve passaggio per sei-otto mesi in botti di hl. 50 rovere Slavonia; permanenza per 12 mesi ca. in vasche di cemento.

Affinamento in bottiglia: 5-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei; assume con l'invecchiamento unghia a venature granata.

Odore: di buona intensità, complesso, dotato di sentori fruttati e speziati.

Sapore: elegante, armonico, morbido, di pieno carattere e buon nerbo.

Abbinamenti

Carni in genere, cacciagione, pollame e piatti forti.