



## NEPRICA CABERNET

### Classificazione

Cabernet Sauvignon Puglia IGT

### Annata

2020

### Uvaggio

Cabernet Sauvignon

### Vinificazione e affinamento

Le uve all'arrivo in cantina sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati. La macerazione, condotta a temperature non superiori a 28 °C, è decorsa in circa 8-10 giorni. La fermentazione malolattica è terminata entro l'inizio dell'inverno. È poi seguito un periodo di maturazione in acciaio di circa 12 mesi e successivamente un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

### Gradazione alcolica

14% Vol.

### Dati storici

In Puglia la viticoltura è storia e al tempo stesso innovazione. Tormaresca è l'espressione di queste due anime. Carattere, personalità e potenziale qualitativo sono le caratteristiche che il territorio pugliese trasmette alle varietà, indigene e non, che vi sono coltivate. È per questo che sono iniziati nel 1998 gli investimenti in Puglia della famiglia Antinori che ha ritenuto questa regione tra le più promettenti in Italia per la produzione di vini di qualità, dotati di forte identità territoriale. Tormaresca si compone di due tenute situate nelle aree più vocate alla produzione di vini di qualità: Tenuta Bocca di Lupo, nel cuore della D.O.C. di Castel del Monte e Masseria Maime, in una delle più belle zone dell'alto Salento.



### Note degustative

NePriCa Cabernet si presenta di un colore rosso rubino con sfumature tendenti al violetto. Al naso prevalgono gli aromi di ribes e amarena, seguiti da delicate note balsamiche di vaniglia e cacao. Al palato è morbido, di buon corpo, caratterizzato da un tannino dolce e da una grande bevibilità.