



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA ONDA DEL TEMPO



Varietà: Primitivo, Aglianico, Cabernet Sauvignon, Merlot

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Metodi di difesa: Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

Allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60 - 70 q.li

Vinificazione: L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice e inviato a vinificatori di piccola/media capacità. Prima di attivare la fermentazione il mosto viene tenuto in macerazione a 12-13°C per 48-72 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata che non supera i 26°C. Rimontaggi e delestage avvengono in numero variabile, volti ad estrarre solo i componenti pellicolari nobili.

Affinamento: 16 mesi in botte di rovere francese.

Alcol: 14% vol.

Colore: Rosso rubino intenso di elevata profondità cromatica.

Aroma: armonico nella complessità, in un intreccio di piccoli frutti rossi e neri in confettura, marasca e frutti di bosco, speziati di cannella, tabacco e cioccolato nero.

Note sensoriali:

Gusto: in bocca è secco, caldo, con tannini fitti ma levigati dall'affinamento in legno. Mineralità e sapidità gli conferiscono una elevata bevibilità e persistenza gusto-olfattiva che permette ritorni via retronasale di note speziate e minerali.

Temp. di servizio: 16 - 18 °C

SCHDATECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso