

# OLD WORLD

ITALIAN WINE



## VINO CUVEE 99

**VITIGNO:** UNA CUVEE ESCLUSIVA DI UVE ROSSE

Mettiamo in bottiglia solo uve accuratamente selezionate e appassite al sole, provenienti dalla prospera regione vinicola pugliese, calda e collinare. Dopo l'appassimento, le uve perdono peso aumentando la concentrazione degli aromi. Il terreno e il clima aiutano a far crescere viti con uve sane e profumate.

**TIPOLOGIA:** Vino rosso

**PROVENIENZA:** Italia

**UVE:** Cuvée di vitigni rossi italiani.

**SENSAZIONI:** Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso. I profumi che si propagano al naso ricordano le ciliegie e lamponi. In bocca risulta corposo, caldo, con profondo aroma di ribes nero. Il profilo gusto-olfattivo è completato da sentori di ciliegie sotto spirito, confettura di prugne ed eleganti note speziate. In definitiva, un vino di forte carattere e grande personalità.

**VINIFICAZIONE:** L'appassimento è un vino prezioso, ottenuto dall'appassimento su pianta delle uve precedentemente selezionate. L'uva appassita, ricca di aromi naturali e zuccheri, ci permette di ottenere un vino sensazionale, carico di sentori fruttati e speziati.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15° %

**LA VIGNA**

**TIPO DI TERRENO:** Calcareo – argilloso

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** Sud – Sud - Sud-Ovest, 200 - 250m s.l.m.

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4000 piante/ettaro

**ABBINAMENTO:** Questo eccellente vino è un ottimo abbinamento con carni rosse e selvaggina, ma per capire al meglio la sua essenza e la sua anima si suggerisce il suo assaggio da solo durante i vostri momenti di relax con la famiglia e gli amici.

Temperatura di servizio 18° C.

**IL MIO ASSAGGIO:** "La massima espressione dei vitigni pugliesi, in termini di consistenza, equilibrio e integrità".