



La Calla

COLTIVATA CON PASSIONE

APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA I.G.T.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Uve rosse italiane
Denominazione:	IGT
Area di produzione:	Puglia, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	14,5% Vol.

Colore: Colore rosso intenso e profondo.

Aroma: La buona maturazione tardiva conferisce le caratteristiche note di frutta matura e secca, come prugne e uvetta.

Gusto: Il successivo leggero affinamento in legno conferisce piacevoli note di cioccolato e spezie che rendono questo vino armonico ed equilibrato, piacevole e maturo.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a carni alla griglia e selvaggina, ma anche a zuppe ricche e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

Il metodo "Appassimento" serve a disidratare le uve per raggiungere un grado zuccherino e un grado alcolico più elevati. Questo processo consente la concentrazione degli aromi e aumenta la complessità del vino. L'appassimento si ottiene tagliando i tralci d'uva ma lasciando gli acini sulla vite. L'uva viene poi pigiata e inizia la fermentazione; le bucce vengono lasciate nel mosto per un lungo periodo per estrarre i sapori. Successivamente il vino viene lasciato in rovere per alcuni mesi.

