

**LATENTAZIONE
SALENTO I.G.P.
ROSSO**

Varietà di uve

Malvasia - Primitivo

Zona di produzione

Puglia – Salento

Natura del suolo

Calcereo di origine carsica ricco di sequossidi di ferro e alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa di base per ettaro

9 – 10 t

Vinificazione

Dopo la pigiatura le uve ammostate subiscono una macerazione di 15 – 20 giorni. In seguito, dopo la sgrondatura e la pressatura solo il mosto fiore viene fatto fermentare, con l'ausilio di fermenti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 22 – 23°. A fine fermentazione il vino nuovo viene travasato e filtrato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: di nocciola, con sfumature di frutta rossa che ricordano il vitigno.

Sapore: morbido, vellutato, sapido e pieno.

Abbinamento gastronomico: carni alla griglia, formaggi pecorini piccanti, zuppe di pesce particolarmente saporite.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Dati analitici:

Alcole: 15,00 % vol.

Acidità totale: 5,8 g/lt

Anidride solforosa: 115 mg/lt

Affinato in barrique

**LATENTAZIONE
SALENTO I.G.P.
ROSSO**

Grape varieties

Malvasia - Primitivo

Production zone

Puglia – Salento

Ground nature

Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquiossids (typical Salento red soils) wich give warmness to the round

Harvest base per hectare

9 – 10 t

Vinification

After dripping grapes undergo to maceration for 15 – 20 days. Then, after dripping and pressing, just flower must, undergo to fermentation with the add of selected ferments, inside thermoconditioned tanks at a temperature of 22 – 23°. After fermentation is the new wine is poured off for the first time and filtered.

Organoleptic characteristics

Colour: intense ruby red.

Aroma: hazel-nut, with trace of red fruits which conduct to the grape.

Flavour: smooth, velvety, full and tasty.

Serving suggestions: grilled meat, spicy “Pecorino” cheese, savoury fish soup.

Serving temperature: 18 - 20° C

Analytical data:

Alcohol: 15,00 % vol.

Total acidity: 5,8 g/lt

SO₂: 115 mg/lt

Matured in oak casks

**LATENTAZIONE
SALENTO I.G.P.
ROSSO**

Rebsorte

Malvasia - Primitivo

Anbaugebiet

Puglia – Salento

Bodenbeschaffenheit

Der boden ist kalkartig, karstig, reich an Eisen und Aluminium, die ihn Wärme übertragen (typische rote Erde aus Salento)

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar

9 – 10 t

Ausbau

Nach dem sanften Anquetschen bleibt die Maische 15-20 Tage eingelegt. Dann, nach dem Abtropfen und dem Pressen, wird nur de Most, mit Hilfe ausgewählter Enzyme, in Wannen mit 22-23° Temperatur gären gelassen. Neuer Wein wird zu feiner Gärung gefiltert und umgefüllt.

Weincharakter

Farbe: rubinrot

Duft: Haselnuss, mit zarten Aromen nach rote Früchten, die den ebstock erinnern

Geschmack: zart, weich, würzig und kräftig

Empfehlung: Grillfleisch, pikante Schafkäsesorten, schmacjhafte Fischsuppen.

Serviertemperatur: 18-20°

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 15,00 %

Gesamtsaeuregehalt: 5,8 g/lt.

Schwefeldioxyd: 115 mg/lt

Ausbau in Barrique