



TRECCIAIA

PRIMITIVO

IGT PUGLIA



UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA, ITALIA

ALCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18%

VENDEMMIA: FINE OTTOBRE

VINIFICAZIONE: PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE; FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA (25°C) E MACERAZIONE DELLE UVE DA 10 A 15 GIORNI. FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN VASCHE DI ACCIAIO

AFFINAMENTO: 6 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO

COLORE: ROSSO PURPUREO DI GRANDE SPESSORE CON RIFLESSI RUBINI

OLFATTO: BOUQUET FITTISIMO DI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO, MORA DI ROVO E PRUGNA CON DELICATE NOTE FLOREALI (ROSA) E VEGETALI (FOGLIA DI TÈ) IMPREZIOSITE DA RICORDI DI LIQUIRIZIA, GRAFITE E SELVATICO

GUSTO: GUSTO IMPONENTE, ELEGANTE, AUSTERO, SERRETTO DA TANNINI LEVIGATI E DA UNA VIBRANTE VENA ACIDO-MINERALE

ABBINAMENTO: DA SERVIRE SU ARROSTI E RAGÙ DI CARNE, BRASATI, SELVAGGINA DA PIUMA E DA PELO E DA GRANDI FORMAGGI



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

menicucci1689.it