

CARVINEA

BEPPE DIMARIA

OTTO SALENTO ROSSO IGP

OMAGGIO ALLA VARIETÀ AUTOCTONA OTTAVIANELLO
E ALLA SUA PATRIA PUGLIESE NELLA CITTÀ DI OSTUNI

VARIETÀ DELLE UVE: 100% OTTAVIANELLO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO-BRINDISI-ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 45 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE
RESA UVA IN VINO: 50% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 15 GIORNI
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.
AFFINAMENTO: 12 MESI IN BOTTI E BARRIQUE NUOVE
DI ROVERE FRANCESE.


DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ROSSO RUBINO TRASPARENTE E BRILLANTE.
IL BOUQUET È AMPIO E RAFFINATO; SI INDIVIDUANO
AROMI DI CILIEGIE ROSSE, CACAO, PEPE NERO, FIORI
ROSSI E MENTA PIPERITA. ALL'ASSAGGIO SORPRENDE
CON UNA SFERZANTE FRESCHEZZA ACIDA BEN
BILANCIATA DALLE MORBIDEZZE. FINALE LUNGO DAL
SAPORE DI ARANCIA ROSSA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

STORIA DEI PREMI E RICONOSCIMENTI

 TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO

 CORONA VINI BUONI D'ITALIA

 SUPER TRE STELLE
LUIGI VERONELLI

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 12,5% VOL.
PH: 3,54
ACIDITÀ TOTALE: 5.7 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 2,5 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE

