

CARVINEA

BEPPE DIMARIA

SIERMA WRT

SALENTO ROSSO IGP

DAL DIALETTO LOCALE "SIERMA": MIO PADRE.
ADERENTE AL PROGETTO WRT: WINE RESEARCH TEAM

VARIETÀ DELLE UVE: 100% AGLIANICO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO·BRINDISI·ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 50 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE,
PRIMA DI OTTOBRE.
RESA UVA IN VINO: 60% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 25 GIORNI
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. IN NESSUNA
FASE SI AGGIUNGONO SOLFITI
AFFINAMENTO: 8-10 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE
FRANCESE, 18 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA
COMMERCIALIZZAZIONE.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

SI VESTE DI UN ROSSO RUBINO INTENSO E
IMPENETRABILE. RECA CON SÉ EFFLUVI DI MIRTILLI
NERI IN CONFETTURA, SPEZIE DOLCI ED EUCALIPTO.
L'INCONTRO GUSTATIVO È PIENO E AVVOLGENTE,
EQUILIBRATO CON COERENTI SENSAZIONI
AROMATICHE. FINALE LUNGO ED ELEGANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

STORIA DEI PREMI E RICONOSCIMENTI



TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 13% VOL.
PH: 3,54
ACIDITÀ TOTALE: 5.5 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 2,2 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 32 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino