

CARVINEA



BEPPE DIMARIA

LUNACHIENA

SALENTO ROSSO IGP

DAL DIALETTO LOCALE "LUNACHIENA": LUNA PIENA, OMAGGIO ALLA SAGGEZZA DEGLI ANZIANI CAPACE DI ILLUMINARE ANCHE LE NOTTE PIÙ BUIE PROPRIO COME LA LUNA PIENA

VARIETÀ DELLE UVE: MONTEPULCIANO E AGLIANICO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO·BRINDISI·ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 65 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA METÀ DI SETTEMBRE
RESA UVA IN VINO: 60% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 20 GIORNI
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.
AFFINAMENTO: IN BARRIQUE NUOVE DI ROVERE FRANCESE PER 4 MESI PIÙ ULTERIORI 2 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ROSSO RUBINO, ESPRIME PROFUMI INTENSI DI PRUGNA ED AMARENA IN CONFETTURA. AL GUSTO È FRESCO, MORBIDO E AVVOLGENTE, CON TANNINI E BEN AMALGAMATI. IL FINALE È LUNGO E APPAGANTE DAL SAPORE LEGGERMENTE MINERALE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

STORIA DEI PREMI E RICONOSCIMENTI



OSCAR "BERE BENE" GAMBERO ROSSO PER IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO.

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 13,5% VOL.
PH: 3,65
ACIDITÀ TOTALE: 5,55 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 1,9 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35,8 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino