

# 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:** 55 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

