



## Brindisi DOC Riserva



### **TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Negroamaro, Malvasia Nera

### **AREA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione DOC Brindisi si estende nelle zone collinari e costiere dei comuni di Mesagne e Brindisi.

### **TERRENI**

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### **RACCOLTA**

Normalmente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affina per almeno 24 mesi prima dell'imbottigliamento.

### **COLORE**

Rosso rubino intenso con riflessi granati

### **OLFATTO**

Aroma intenso con tipiche note di frutta rossa matura, come prugna, ciliegia e ribes nero. Note eteree di vaniglia e cacao.

### **GUSTO**

In bocca è piacevolmente armonioso, di buon corpo, con una buona acidità, tannini morbidi e dolci e una retrogusto persistente.

### **ABBINAMENTI**

Perfetto con antipasti a base di salumi, pasta con sughi di selvaggina, carni rosse arrosto e stufate e formaggi stagionati.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

### **GRADO ALCOLICO**

13,5%

