

VIGNAVECCHIA

NERO DI TROIA & NEGROAMARO

Il rosso "VIGNAVECCHIA" è stata la nostra prima etichetta 1997.

Prodotto solo nelle annate dove il clima delle stagioni garantisce uve sane e ben mature e sempre da un unico vecchio vigneto allevato a spalliera bassa. Dalla sinergia tra i due vitigni in un territorio incontaminato vocato al rispetto della terra nasce un vino dalla forte personalità, l'espressione che più rappresenta la cultura vinicola della Daunia.

Vendemmia 2019



Uvaggio: Nero di Troia 50% - Negroamaro 50%

Grado alcolico: 14 % Vol.

- Acidità totale: 5,20 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Denominazione: ROSSO IGT PUGLIA

Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola



Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte molto mature nella prima decade di ottobre. La vinificazione dura 8/10 gg in macerazione con le vinacce, dopo la svinatura riposa sopra i propri lieviti per 4 mesi per la decantazione naturale, e dopo il travaso matura almeno per un altro anno prima dell'imbottigliamento.

Il vino evolve positivamente fino a 5/6 anni con predisposizione all'invecchiamento molto lungo.



Note di degustazione

Il rosso VIGNAVECCHIA è un vino generoso, intenso, di un colore rosso amaranto. All'olfatto evidenzia profumi di confettura di frutti rossi tipo prugna, mora e spezie con una lieve nota di mandorla tostata. Al palato si conferma potente, caldo ed armonico con tannini ancora in evidenza ma in modo piacevole.



Abbinamenti gastronomici

Piatti strutturati e ricchi di sapore, come brasati, arrostiti, sughi di selvaggina e funghi ma anche formaggi stagionati e salumi speziati



Temperatura: Per apprezzarlo al meglio stapparlo 15/20 minuti prima per l'ossigenazione. Servire a temperatura di cantina circa 18°.

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo in sughero naturale
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 10 scatole x fila 9



SANPAOLO

CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA

S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA

www.casavinicolasanpaolo.it

Facebook: Sanpaolo vini