



# MONTE TESSA

## Appassimento



**Zona di produzione:**  
Puglia



**Piante per ettaro:**  
3000-5500



**Terreno:**  
Sabbioso  
e calcareo argilloso



**Appassimento:**

L'appassimento dell'uva viene effettuata sulla pianta e in cassetta. Quando avviene sulla pianta, il metodo consiste nel tagliare il capo a frutto in modo che non arrivi linfa al grappolo; poi, il sole del Sud Italia porta l'uva alla giusta concentrazione. L'uva viene disposta in cassette e resta ad essiccare per 4/5 settimane.



**Vitigno:**  
30% Primitivo  
30% Negroamaro  
20% Nero di Troia  
20% Merlot



**Affinamento:**

Dopo una soffice diraspatura le bucce e il mosto vengono messi a macerare per 4 giorni alla temperatura di 4-5° C. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata portando la temperatura a 28-30°C per i primi due giorni di fermentazione; in seguito si riporta la temperatura a 22-24° C fino a fine fermentazione alcolica. Seguono la pressatura e la fermentazione malo-lattica che avviene in silos di acciaio inox.



**Età dei vigneti:**  
10-20 anni



**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera,  
tendone con potatura  
secca guyot

### ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Limpido dal colore rosso  
intenso con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso e persistente con  
sentori di frutti rossi (ribes  
nero, mirtillo e mora) misti a  
spezie tostate, ben amalgamati



**Gusto:**  
Morbido, vellutato, intenso e  
persistente con spiccate note  
di confettura di frutta rossa



**Abbinamento gastronomico:**  
Vino conviviale, accompagna  
arrosti misti di carni rosse alla  
brace, vitello al forno, salumi e  
formaggi di media stagionatura



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18°C  
**Decantare prima di servire**

