



MONTE TESSA

Edizione



Zona di produzione:
Puglia, 250/300m s.l.m.



Piante per ettaro:
5500



Terreno:
Calcareo, argilloso
e sabbioso



Appassimento:
Raccolta manuale e sistemazione dei grappoli a singoli strati in cassette forate del peso massimo di 5 kg. Le cassette vengono sistemate in fruttaia a temperatura e umidità controllata per 5 settimane; in questo ambiente l'attività di enzimi naturalmente presenti sull'uva permette la formazione di particolari composti aromatici nonché un leggero appassimento per disidratazione. Diraspatura delle uve, pigiatura e raffreddamento del pigiato per 24 ore, innescio della fermentazione con lieviti selezionati. Svinatura e pressatura delle vinacce per 8/10 giorni dopo il termine della fermentazione alcolica e malolattica. Durata della macerazione: 15 giorni.



Vitigno:
40% Nero di Troia
30% Primitivo
30% Merlot



Età dei vigneti:
40-70 anni



Sistema di allevamento:
Nero di Troia: spalliera con potatura guyot.
Primitivo e Merlot: spalliera con potatura a cordone speronato.



Affinamento:
30 giorni in serbatoi di acciaio (per pratiche di sfecciatura) affinamento per 12 mesi in barriques francesi da 225l di media tostatura, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Limpido dal colore rosso rubino con riflessi violacei



Profumo:
Intenso con sentori di prugna matura, ciliegia e ribes con una nota finemente speziata e sentori di cacao e vaniglia



Gusto:
Pieno, morbido e armonico, dolcemente fruttato in una struttura morbida e persistente



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi piatti con ragù e formaggi poco stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

