



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

