



MONTE TESSA



Monte Tessa nasce da un'ancestrale tradizione, culto dell'amore per la terra: la Puglia, incrocio autentico di culture del Mediterraneo.

In ogni singola goccia che zampilla nelle nostre botti, il nettare degli Dei si mostra in tutta la sua schiettezza.

Le braccia vigorose dei nostri contadini e la lungimiranza dei nostri enologi tramutano, ormai da decenni, il sapere in aromi e sapori: un vino irripetibile, che profuma di terra e della fatica di mani calde che trasformano ogni bicchiere in un sorso di Puglia.

Monte Tessa è un'azienda unica, che sa mescolare il rispetto per la tradizione all'innovazione, nei metodi di lavorazione e nella missione di chi, ogni giorno, dà il meglio alla propria terra.

Un'azienda intrisa, nella sua terra rossa, di sudore e fatica, di passione e lavoro. Un lavoro, quello dei campi, che dà tante soddisfazioni, direttamente proporzionali alla fatica di chi, senza sosta, da varie generazioni lavora ininterrottamente per portare sulle vostre tavole un vino prelibato e d'eccellenza.



Monte Tessa was born from an ancestral tradition and from the cult of love for mother earth: Apulia, an authentic crossroad of Mediterranean cultures. In every single drop flowing in our barrels, the Gods' nectar appears in its entire sincerity.

Since decades the strong arms of our farmers and the foresight of our enologists turn the wisdom into scents and tastes: a unique wine that smells of earth and of tired warm hands that transform every glass into a sip of Apulia.

Monte Tessa is a unique company that blends respect for tradition and innovation, a mix that is visible in the methods of production and in the mission of the people giving everyday their best to the motherland.

It is a company permeated with sweat and effort, passion and hard work, immersed in its red land. The fieldwork gives a lot of satisfaction that is directly proportional to the strain of those who work effortlessly since generations in order to bring a delicious and excellent wine to your tables.



Monte Tessa, con le sue viti dalle radici intrise nel caldo abbraccio di una terra materna e poderosa, accoglie i migliori vitigni pugliesi, che crescono e maturano, fecondi e rigogliosi.

Il freddo calcare del sottosuolo, sostiene la terra rossa conferendo alle viti il vigore e la naturalezza necessaria per mantenere le radici ad una temperatura ottimale, mentre la superficie, scalda le piante dal caldo sole del Mezzogiorno, e le rinfresca alla brezza di tramontana proveniente dal mare, prossimo a queste terre incomparabili.

Il nostro vino è il connubio di sapori dolci e aromi raffinati, come il territorio che li ospita, la terra di Puglia, che parla della sua cultura con lo spirito di fatica e con l'abbraccio dell'accoglienza, traboccante in ogni goccia di questo vino.



Monte Tessa, with its vineyards' roots permeated with the warm embrace of a maternal and powerful land, hosts the best Apulian vineyards that grow and mature, becoming fecund and abundant.

The cold limestone of the subsoil sustains the red land, lends the vines the energy and the naturalness that are necessary in order to keep the roots at an optimal temperature while the surface warms the plants together with the warm sun of the south of Italy and refresh them with the breeze coming from the sea that is very close to these wonderful lands.

Our wine is a union of sweet tastes and fine scents, similar to the land from which they come, that is Apulia, a region that talks about the spirit of sacrifice and the welcoming embrace that spills from every single drop of this wine.





Primitivo



Negroamaro



Nero di Troia



Primitivo di Manduria





Appassimento



Appassimento Edizione



Primitivo 1890



Nero di Troia 1890



Salice Salentino 1890



MONTE TESSA

Primitivo



Zona di produzione:
Puglia, Salento e
Murgia, 200/400 slm



Piante per ettaro:
4000



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 10/12°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Primitivo



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio il vino viene traslato
in botti di rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia per 4 mesi.



Età dei vigneti:
15-30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Profumo:
Intenso e fruttato con
dolci note di confettura
e spezie ben equilibrate



Gusto:
Pieno, morbido e persistente,
rispecchia pienamente
i sentori del naso, tannico
sapientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse tipici
della cucina mediterranea e
formaggi poco stagionati



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





MONTE TESSA

Primitivo



Production area:
Apulia, Salento and Murgia, 200-400 m above the sea level



Per hectare plants:
4000



Land:
Sandy and calcareous-clay



Vinification:
Destemming of grapes and cold maceration at 10/12° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Primitivo



Ageing:
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French durmast wooden barrels of medium toasting for 5 months. Then it is bottled and ages in the bottle for 4 months.



Age of vineyards:
15-30 Years



Cultivation system:
Espalier with spurred cordon pruning

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Intense red with ruby reflections



Fragrance:
Intense and fruity notes of jam and spices well balanced



Taste:
Full, soft and persistent, it reflects the fragrance characteristics, wisely balanced tannin



Wine pairing:
Perfect with roasted red meats, main courses with red meat typical of the Mediterranean cuisine, seasoned cheeses



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving





MONTE TESSA

Negroamaro



Zona di produzione:
Puglia, Alto Salento,
250/350 slm



Piante per ettaro:
4500



Terreno:
Argilloso e calcareo
di medio impasto



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C per
36 ore. Fermentazione
alcolica alla temperatura
controllata di 24-26°C e
svinatura 13 giorni dopo
il termine della
fermentazione.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Negroamaro



Età dei vigneti:
15-30 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio inox il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 6 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato
in bottiglia.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Profumo:
Intenso e persistente
con delicate note di frutta
rossa e spezie



Gusto:
Morbido e avvolgente con
piacevoli sentori di mirtilli e
more, con un tannino morbido,
dolce e ben equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Ottimo con carni rosse alla
brace e al forno, selvaggina e
formaggi stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 16/18°C
Decantare prima di servire





MONTE TESSA

Negroamaro



Production area:
Apulia, northern area
of Salento, 250-350 m
above the sea level



Per hectare plants:
4500



Land:
Clay and calcareous
of medium mixture



Vinification:
Destemming of grapes and
maceration at 4/5° C
for 36 hours. Alcoholic
fermentation at a controlled
temperature of 24-26°C and
racking 13 days after the end
of fermentation.
Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Negroamaro



Ageing:
After the malolactic
fermentation in inox silo
the wine ages in French
durmast wood of medium
toasting for 6 months.
Then it is bottled
and ages in the bottle.



Age of vineyards:
15-30 Years



Cultivation system:
Espalier
with guyot pruning

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Intense red
with ruby reflections



Fragrance:
Intense and persistent with
delicate notes of red fruits
and spices



Taste:
Soft and intense
with pleasant scents of blueberry
and blackberry, with a well
balanced tannin



Wine pairing:
Perfect with roasted and baked
red meats, bushmeat and
seasoned cheeses



Serving:
Serve at 16/18°C
Decant before serving





MONTE TESSA

Nero di Troia



Zona di produzione:
Nord-est barese,
250/300 slm



Piante per ettaro:
4500



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Nero di Troia



Età dei vigneti:
10-15 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e fruttato con
dolci note speziate



Gusto:
Morbido e persistente con
un tannino sapientemente
equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse tipici
della cucina mediterranea e
formaggi poco stagionati



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





MONTE TESSA

Nero di Troia



Production area:
North-eastern area of Bari, 250-300 m above the sea level



Per hectare plants:
4500



Land:
Sandy and calcareous-clay



Vinification:
Destemming of grapes and cold maceration at 4/5° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Nero di Troia



Ageing:
After the malo-lactic fermentation in inox silo, the wine ages in French durmast wood of medium toasting where it ages for 4 months. Then it is bottled.



Age of vineyards:
10-15 Years



Cultivation system:
Espalier with guyot pruning

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Intense red with purple hints



Fragrance:
Intense and fruity with sweet spiced notes



Taste:
Soft and persistent with a wisely balanced tannin



Wine pairing:
Roasted red meats, main courses with red meats typical of the Mediterranean cuisine and seasoned cheeses



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving





MONTE TESSA

Primitivo di Manduria



Zona di produzione:
Puglia,
Salento-Manduria,
150/250 slm



Piante per ettaro:
4500-6500



Terreno:
Sabbioso-argilloso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura 6 giorni dopo
il termine della stessa.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Primitivo di Manduria



Età dei vigneti:
15-40 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione il
vino viene travasato in botti
di rovere francese di medio
tostatura, dove avviene la
fermentazione malolattica e
rimane in affinamento per
6 mesi. Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato,
alberello pugliese

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi granati



Profumo:
Intenso e persistente con
armoniche note speziate



Gusto:
Morbido e persistente
con un tannino lungo
sapientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Selvaggina, carne al forno
e alla brace, formaggi secchi



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





MONTE TESSA

Primitivo di Manduria



Production area:
Apulia, Salento and Murgia, 150-250 m above the sea level



Per hectare plants:
4500-6500



Land:
Sandy and clay-calcareous



Vinification:
Destemming of grapes and maceration at 4/5° C for 36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking 6 days after the end of racking. Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Primitivo di Manduria



Ageing:
After the fermentation, the wine is put in French durmast wooden barrels of medium toasting where the malolactic fermentation takes place and here the wine ages for 6 months. Then it is bottled and ages in the bottle for 4 months.



Age of vineyards:
15-40 Years



Cultivation system:
Espalier with spurred cordon pruning, Apulian alberello

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Intense red with garnet-red hints



Fragrance:
Intense and persistent with harmonic spiced notes



Taste:
Soft and persistent with a long well balanced tannin



Wine pairing:
Bushmeat, baked and roasted meat, dry cheeses



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving





MONTE TESSA

Primitivo



Zona di produzione:
Puglia, Salento
e Murgia, 200/400 slm



Piante per ettaro:
3800



Terreno:
Sabbioso e calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Primitivo

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso con riflessi rubino



Profumo:
Intenso e fruttato con
note di confettura e spezie



Gusto:
Pieno, morbido
e persistente, giustamente
tannico ben equilibrato



Età dei vigneti:
15-30 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
e americano di medio
tostatura e rimane in
affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato
in bottiglia.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse tipici
della cucina mediterranea e
formaggi poco stagionati



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





MONTE TESSA

Primitivo



Production area:
Apulia, Salento and Murgia, 200-400 m above the sea level



Per hectare plants:
3800



Land:
Sandy and calcareous



Vinification:
Destemming of grapes and cold maceration at 4/5° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Primitivo



Ageing:
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French and American durmast wood of medium toasting for 5 months. Then it is bottled and ages in the bottle.



Age of vineyards:
15-30 Years



Cultivation system:
Espalier with spurred cordon pruning

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Red with ruby reflections



Fragrance:
Intense and fruity with notes of spices and jam



Taste:
Soft and persistent, rightly balanced tannin



Wine pairing:
Perfect with roasted red meats, main courses with red meat typical of the Mediterranean cuisine, seasoned cheeses



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving





MONTE TESSA

Nero di Troia



Zona di produzione:
Nord-est barese,
250-300 slm



Piante per ettaro:
3800



Terreno:
Sabbioso e calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C
per 24 ore. Fermentazione
alcolica a temperatura
controllata di 24-26°C
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Nero di Troia

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e persistente con
sentori di frutta rossa e spezie



Gusto:
Morbido e persistente con
piacevoli note di ribes nero
e more, con tannino
sapientemente equilibrato



Età dei vigneti:
10-15 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene affinato
in legno di rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
cordone speronato



Abbinamento gastronomico:
Piatti di carne e frutta secca



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





MONTE TESSA

Nero di Troia



Production area:
North-eastern area of Bari, 250-300 m above the sea level



Per hectare plants:
3800



Land:
Sandy and calcareous



Vinification:
Destemming of grapes and maceration at 4/5° C for 24 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 24-26°C and racking at the end. Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Nero di Troia



Ageing:
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French durmast wood of medium toasting for 4 months. Then it is bottled and ages in the bottle.



Age of vineyards:
10-15 Years



Cultivation system:
Espalier with spurred cordon pruning

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Intense red with violet reflections



Fragrance:
Intense and persistent with scents of red fruits and spices



Taste:
Soft and persistent with pleasant notes of black currant and blackberry, wisely balanced tannin.



Wine pairing:
Meat dishes and dried fruits



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving





MONTE TESSA

Salice Salentino



Zona di produzione:
Puglia, Salento,
250/300 slm



Piante per ettaro:
5500



Terreno:
Sabbioso e argilloso



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C
per 36 ore. Fermentazione
alcolica a temperatura
controllata e svinatura
6 giorni dopo il termine
della stessa. Pressatura
soffice delle vinacce.



Vitigno:
60% Negroamaro
40% Malvasia nera



Affinamento:
Dopo la fermentazione
il vino viene travasato in
botti di rovere francese di
medio tostatura e rimane
in affinamento per 6 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato
in bottiglia per 4 mesi.



Età dei vigneti:
10-25 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
cordone speronato,
alberello pugliese

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e fruttato con delicate
note speziate miste a note
di ciliegia e amarena



Gusto:
Morbido e persistente,
rispecchia pienamente le
sensazioni del naso, tannino
sapientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace,
primi con carni rosse tipici
della cucina mediterranea
e formaggi stagionati



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





MONTE TESSA

Salice Salentino



Production area:
Apulia, Salento,
250-300 m above
the sea level



Per hectare plants:
5500



Land:
Sandy and clay



Vinification:
Destemming of grapes
and maceration at 4/5° C
for 36 hours. Alcoholic
fermentation at a controlled
temperature and racking
6 days after the end.
Soft pressing of marcs.



Grape variety:
60% Negroamaro
40% Malvasia nera



Ageing:
After the fermentation
the wine ages in French
durmast wooden barrels of
medium toasting for 6 months.
Then it is bottled and ages in
the bottle for 4 months.



Age of vineyards:
10-25 Years



Cultivation system:
Espalier with spurred
cordon pruning,
Apulian alberello

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Ruby red
with purple reflections



Fragrance:
Intense and fruity with delicate
spiced notes mixed with notes
of cherry and black cherry



Taste:
Soft and persistent,
it reflects the fragrance
sensations,
wisely balanced tannin



Wine pairing:
Perfect with roasted red meats,
main courses with red meats
typical of the Mediterranean
cuisine and seasoned cheeses



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving





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





MONTE TESSA

Appassimento



Production area:
Apulia



Land:
Sandy
and calcareous-clay



Grape variety:
30% Primitivo
30% Negroamaro
20% Nero di Troia
20% Merlot



Age of vineyards:
10-20 Years



Cultivation system:
Counter-espalier,
awning with dry
guyot pruning



Per hectare plants:
3000-5500



Appassimento:
The “appassimento” of grapes is made both on the plant and in boxes. When it takes place on the plant, this method consists in cutting the fruiting tip so that the sap can't reach the bunch and the southern sun leads the grapes to the right concentration. Then the grapes are put into boxes in order to stay and dry out for 4/5 weeks



Ageing:
After a soft stemming, the rinds and the must are macerated for 4 days at a temperature of 4-5°C. Then there is the alcoholic fermentation at controlled temperature: during the first two days of fermentation the temperature raises to 28-30°C, then it lowers to 22-24°C until the end of the alcoholic fermentation. After this step there are pressing and malolactic fermentation that takes place in inox silo

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Limpid intense red
with purple reflections



Fragrance:
Intense and persistent with red
fruits (blackcurrant, blueberry
and blackberry) mixed with
toasted spices, well blended



Taste:
Soft, velvety, intense and
persistent with strong scents
of red fruits jam



Wine pairing:
Convivial wine, it goes perfectly
with roasted red meat, baked
veal, cured meats and medium
seasoned cheeses



Serving:
Serve at 18°C
Decant before serving





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, innesco 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





MONTE TESSA

Edizione



Production area:
Apulia, 250/300 m
above the sea level



Land:
Calcareous, clay
and sandy



Grape variety:
40% Nero di Troia
30% Primitivo
30% Merlot



Age of vineyards:
40-70 Years



Cultivation system:
Nero di Troia: espalier
with guyot pruning
Primitivo and Merlot:
espalier with spurred
cordon pruning



Per hectare plants:
5500



Appassimento:
Grapes are picked by hand and put
in single layers into perforated
boxes with a maximum weight of 5
kg. Boxes are put into the "fruttaia"
at a controlled temperature and
humidity for 5 weeks; in this place
some enzymes already present on
the grapes allow the development
of particular aromatic compounds
and of a mild drying by desiccation.
Destemming of grapes, pressing
and cooling for 24 hours; then
the fermentation develops with
selected yeasts. 8/10 days after the
end of the alcoholic and malolactic
fermentation there are the racking
and pressing of marcs. Duration of
maceration: 15 days.



Ageing:
30 days in inox silo (for racking
practices), ageing for 12 months
in French barriques of 225l of
medium toasting; then, final
ageing in bottle for 4 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour:
Limpid ruby red
with violet reflections



Fragrance:
Intense with scents of ripe plum,
cherry and black currant, with a
delicate spiced note and scents
of cocoa and vanilla



Taste:
Full, soft and harmonic,
sweet and fruity in a soft
and persistent structure



Wine pairing:
Roasted red meats,
main dishes with ragout
and seasoned cheeses



Serving:
Serve at 18/20°C
Decant before serving

