

G
BIOCANTINA
GIANNATTASIO





ROSSO DI PUGLIA IGP PUGLIA

IL VINO

Quantità: 0,37L, 0,75L, 1,5L

Tipo di Vino: Vino Rosso Secco Biologico

Varietà d'uva: 30% Nero di Troia 70% Montepulciano

Annata: 2024

Alcol: 13%

Acidità: 6,1g/l

Paese: Italia

Regione: Puglia

Denominazione: IGP

Tenore zuccherino: Secco

Affinamento: in acciaio e bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Coltivazione delle uve in regime biologico. Selezione delle migliori uve effettuata a mano in vigna e raccolta mediamente pianificata nella terza settimana di Agosto. Pressatura soffice ed estrazione a freddo del fiore dal mosto ricavato. Fermentazione spontanea mediante lieviti biologici ed affinamento in acciaio per 4 mesi. Finale affinamento in bottiglia di due mesi.

DESCRIZIONE

Biocantina Giannattasio è una delle realtà più innovative della Puglia nonostante mantenga una rigida e costante tradizione produttiva. Dal 2012 con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni della Puglia con una spiccata sensibilità verso il regime di coltivazione biologico ha scelto il sito produttivo migliore dove produrre un vino rosé di altissima qualità da Nero di Troia mediante innovative procedure enologiche atte a valorizzare tale vitigno e la sua spiccata identità. Le uve una volta raccolte subiscono una fase di pressatura soffice ed il mosto in bianco estratto nella sua parte migliore viene lasciato fermentare in acciaio grazie all'attivazione di soli lieviti biologici. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate per un periodo di 4 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso, al naso una kermesse di frutta rossa, lampone, prugna e fragoline di bosco, il tutto accompagnato da sottili note speziate, ginepro e radici di liquirizia. Corpo medio, ma di grande morbidezza.

LA VIGNA

Spalliera con potatura a Guyot
IGP Puglia

Età Media della vigna: 10 anni

Terroir: Argilloso, sabbioso, calcareo

Resa Media: 50hl/ha

Raccoltà: Manuale

CONSERVAZIONE POTENZIALE IN CANTINA: 10/15 anni

ABBINAMENTI: Pesce, Verdure cotte & Crude, Carni Bianche & Rosse, Risotti

MOMENTO PER DEGUSTARLO: Aperitivo e Cena tra amici

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

PRESS REVIEW

Radici del Sud 2° Vino Premiato . Bibenda – Vini Buoni D'Italia - Decanter Awards - Challenge Millesime Bio

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ML	
ENERGIA	305kJ / 78 kcal
GRASSI	0g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0g
CARBOIDRATI	2g
DI CUI ZUCCHERI	1g
PROTEINE	0g
SALE	0g

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 71	C/PVC 90	FOR 1
Vetro	PVC	Sughero
Raccolta del vetro	Raccolta del PVC	Raccolta differenziata per rifiuti organici



FORMATO BOTTIGLIE PRODOTTE
0,37L, 0,75L, 1,5L