



T E N U T E
RASCIATANO

Composizione: Nero di Troia

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vigneti di origine: Esclusivamente delle tenute di Barletta e San Ferdinando.

Raccolta: Manuale

Vinificazione: Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene in tini aperti di acciaio, alla temperatura di 25-27 °C.

Allo scopo di limitare l'estrazione di tannini aggressivi, la macerazione è gestita con rimontaggi soffici per 15-18 giorni.

Affinamento: In tini di acciaio per un periodo di 4-6 mesi ed in bottiglia per un periodo di almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino intenso.
Al naso presenta note di frutta a bacca nera e coriandolo.
Al gusto è pieno, armonico, equilibrato e giustamente tannico.

Temperatura di servizio: 18-20° C