

PYRRÒS

IGP PUGLIA UVA DI TROIA ROSATO

VINO: PYRRÒS UVA DI TROIA

VITIGNO: UVA DI TROIA 100%

DENOMINAZIONE: IGP Puglia

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà settembre

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di San Severo (FG)

TERRENO: Medio impasto, tendenzialmente calcareo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Spalliera a cordone speronato e guyot con una densità di circa 4200 ceppi per ettaro.

RESA PER HA: 80 q.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. L'uva arriva in pressa dove si estrae solo il 60%, il resto prende altre vie. Subito dopo si fa una chiarifica statica, che ci permette di ottenere un mosto spoglio di tutte le parti solide in sospensione (polpa). La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate (13°). La fermentazione dura circa 15 giorni. Appena finita la fermentazione il vino ottenuto viene subito separato dal sedimento di fermentazione (feccia).

CARATTERI ORGANOLETTICI:

All'olfatto offre sentori di frutti rossi acerbi, al palato acidulo e fragrante, con sapore di melograno e rosa, finale elegante e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Se ne suggerisce l'abbinamento con zuppe e arrosti di pesce, carni bianche, pizza, salumi e formaggi a bassa stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

GRADO ALCOLICO: 13.00% Vol

