

# OSCAR

**COPERTINO D.O.P.**

**Caratteristiche organolettiche:**

Dalla storica denominazione di Copertino nasce questo blend sartoriale. Rubino carico, complessità olfattiva rarefatta su strati di tostature, caffè e liquirizia. La quota di frutto scuro maturo regala una sensazione tattile centrata e avvolgente, tannino ben integrato nella struttura. Il sorso scorre con grande piacevolezza e sapidità; in chiusura, registra un gradevole ritorno di cacao nobile.

**Vitigni:**

Autoctoni rientranti nella zona Copertino DOP, Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano e Sangiovese.

**Vigneto:**

Alberello pugliese.

**Periodo di raccolta dell'uva:**

Fine settembre, inizio ottobre.

**Modalità di raccolta:**

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Vinificazione:**

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fiocine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

**Affinamento:**

In barrique per almeno 24 mesi.

**Gradazione alcolica:**

14,5% Vol.

