

MARCO
MATERAZZI
23

COPERTINO D.O.P.

Caratteristiche organolettiche:

Un vino dalla bellissima tensione e complessità: arancia amara, pesca gialla e liquirizia. Il sorso, appagante e sapido, registra un gusto intenso, tannino elastico e sviluppo saporito, ritorno agrumato sul finale di bocca.

Vitigni:

Autoctoni rientranti nella zona Copertino DOP.

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 fociine 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.

