

TELA DI RAGNO

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

ETÀ DEI VIGNETI

10 - 15 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese - Spalliera

VARIETÀ DELL'UVA

50% Aglianico, 50% Cabernet Sauvignon

CEPPI PER ETTARO

3.500 per Alberello Pugliese, 5.000 per spalliera

RESA DI UVA PER ETTARO

80 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

65 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre Cabernet, primi di ottobre Aglianico

VINIFICAZIONE

Classica vinificazione in rosso a lunga macerazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO VINO

Dodici mesi in legno e sei mesi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo intenso, persistente, speziato e ben equilibrato, sapore caldo giustamente tannico, persistente e armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna egregiamente arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, piatti piccanti, vino per grandi occasioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

GR. ALCOOL% VOL.

13

AC. TOTALE (GR/LT)

5,3

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,41

SO2 (MG/LT)

78

pH

3,50

ZUCCHERI (GR/LT)

2,7