



MAZZARO

Rosso IGP Puglia



Mazzaro è un vino elegante e dalla grande personalità, non potrebbe essere altrimenti visto che parliamo di un vino 100% Aglianico. Naso intenso e suadente, palato elegante con tannino vellutato, finale lungo.

VENDEMMIA	Grappoli raccolti a mano, diraspatura, pigiatura soffice entro 8 ore dalla vendemmia. Epoca di vendemmia seconda metà di Ottobre.
FERMENTAZIONE	Circa 8 - 10 giorni, a contatto con le proprie bucce.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Sì
AFFINAMENTO	Affinamento separato per 12 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini, e successivi 12 mesi in botte grande. Dopo l'imbottigliamento seguono ulteriori 6 mesi circa di affinamento in bottiglia.
SOLFITI	~ 55 - 60 mg/L.
POTENZIALE EVOLUTIVO	7 - 10 anni

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso ed impenetrabile. Al naso si percepiscono immediatamente sentori di frutta matura, amarena e piccoli frutti scuri. Assieme alle sensazioni fruttate si percepiscono anche eleganti sentori speziati, pepe, chiodi di garofano, liquirizia. Palato pieno, la struttura del vino si percepisce immediatamente, il tannino è potente ma molto ben integrato il grado alcolico non esasperato ed una buona acidità permettono che il sorso sia piacevole con ritorni fruttati e soprattutto speziati nel finale.

Abbinamenti

Mazzaro è un vino potente, di grande struttura e con un'ottima trama tannica. L'abbinamento guarda a piatti altrettanto strutturati e moderatamente speziati.

ABBINAMENTO TECNICO: Filetto di manzo al tartufo nero.

ABBINAMENTO DEL CUORE: Ragù rosso di agnello.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL: Gulasch ungherese.

“INTENSO. ELEGANTE. MAZZARO.”



MAZZARO

Rosso IGP Puglia



Mazzaro is an elegant wine with a great personality, it couldn't be different because we are talking about a 100% Aglianico wine. The nose is intense and mellow, the palate is elegant thanks to its velvety tannins and the long finish.

HARVEST	Hand-picked grapes, destemmed, lightly pressed within 8 hours of harvest. Harvest period second half of October.
FERMENTATION	About 8 - 10 days, in contact with its skins, seed and stalks.
MALOLACTIC FERMENTATION	Yes
AGING	Two different moments of aging, the first 12 months in steel tanks, the second 12 months in large oak barrels. After bottling, another 6 months of bottle aging followed.
SULFITES	~ 55 - 60 mg/L.
AGING POTENTIAL	7 - 10 anni

Note di degustazione

Intense and deep ruby red color. On the nose, hints of ripe fruit, black cherry and small black berries are immediately perceptible. There is no lack of elegant spicy hints, black pepper, cloves and licorice. On the palate it is full, its structure is immediately perceptible, the tannin is powerful but also well integrated. Thanks to a not too high alcohol content and a good freshness, the sip is pleasant with returns of fruity and spicy notes.

Abbinamenti

Mazzaro is a powerful wine, with great structure and a good tannic texture. As for the combinations, the perfect dishes to combine with it are well structured and quite spicy.

TECHNICAL PAIRING Fillet of beef with black truffle.

"HEART PAIRING" Lamb with ragù red sauce.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Hungarian Goulash.

"INTENSE. ELEGANT. MAZZARO."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
MAZZARO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASSTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE				