



SELVATO

Rosso IGP Puglia



Selvato è il secondo vino prodotto da Colli della Murgia, prima vendemmia in bottiglia 1993. Espressione autentica di un territorio, blend 50/50 di Primitivo e Aglianico i due vitigni che rappresentano l'essenza del vino pugliese.

VENDEMMIA	Grappoli raccolti a mano. Diraspatura, pigiatura soffice entro 8 ore dalla vendemmia. Primitivo: Vendemmia nella prima settimana di settembre. Aglianico: Vendemmia seconda settimana di Ottobre.
FERMENTAZIONE	Circa 8 - 10 giorni, a contatto con le proprie bucce.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Sì
AFFINAMENTO	Affinamento separato, 12-18 mesi in cisterne di acciaio. Al momento dell'imbottigliamento le masse vengono assemblate e seguono ulteriori 8-10 mesi circa di affinamento in bottiglia.
SOLFITI	~ 50 - 55 mg/L.
POTENZIALE EVOLUTIVO	4 - 6 anni

Note di degustazione

Color e rosso rubino intenso ed impenetrabile. Il naso intenso e diretto, abbastanza complesso, il floreale fa da sfondo a sentori fruttati e terziari ben bilanciati tra loro, ciliegia matura, accenni di prugna si alternano a sensazioni tostate. Al palato Selvato risulta morbido, abbastanza caldo, abbastanza fresco e con un tannino presente ma non aggressivo. Buona lunghezza, con un ritorno nel finale delle sensazioni fruttate.

Abbinamenti

Selvato è un vino di grande personalità, che esprime i caratteri più rappresentativi della Puglia vitivinicola. Vino rotondo, intenso e dalla buona struttura.

ABBINAMENTO TECNICO Pecorino murgiano stagionato.

ABBINAMENTO DEL CUORE Zuppa del contadino.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Caciucco alla livornese.

“ESSENZA. STORIA. MURGIA”



SELVATO

Rosso IGP Puglia



Selvato is the second wine produced in the Colli della Murgia, the first vintage of 1993. It is an authentic expression of our territory, a blend of Primitivo 50% and Aglianico 50%, two grape varieties that represent the essence of Apulian wine.

HARVEST	Hand-picked grapes. The grapes are de-stemmed and lightly pressed within 8 hours of the harvest. Primitivo: harvested in the first week of September. Aglianico: harvested in the second ten days of October.
FERMENTATION	About 8 - 10 days, in contact with its skins.
MALOLACTIC FERMENTATION	Yes
AGING	Separate aging, 12-18 months in steel tanks. Before bottling, the two wines are blended and then the bottle rests for another 8-10 months in the cellar.
SULFITES	~ 50 - 55 mg/l.
AGING POTENTIAL	4 - 6 years

Tasting Notes

Intense and deep ruby red color. The nose is intense and straightforward, rather complex, the floral notes are the background to fruity and tertiary scents that are very balanced with each other. Ripe cherry and light hints of plum alternate with toasted aromas. On the palate, Selvato is smooth, of medium alcohol content, medium freshness, and good tannic texture. It has a persistent finish that comes back hints of fruit.

Food Pairing

Selvato is a wine with a great personality. It represents the more authentic characteristics of Apulian wine. A rounded wine, intense and with a good structure.

TECHNICAL PAIRING Aging pecorino cheese of Murgia.

"HEART PAIRING" Zuppa del contadino.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Caciucco alla livornese.

"ESSENCE. HISTORY. MURGIA"

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
SELVATO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	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				