



COLLI DELLA MURGIA

AMBASCIATORE DEI COLLI

VINO ROSSO IGP PUGLIA

VITIGNI: Aglianico, Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ALTIMETRIA E ALLEVAMENTO: 450 mt. s.l.m.; Guyot; 4500 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e diraspate. La fermentazione avviene per circa due settimane a temperatura controllata. Affinamento in grandi tonneaux di rovere per 36 mesi e ulteriori 36 mesi in bottiglia.

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Il lungo affinamento fa di esso un vino maestoso, d'armonioso equilibrio al palato. Al naso propone inizialmente sentori speziati di pepe nero che evolvono in sentori di ciliegia e di confetture. Si abbina benissimo a piatti speziati o strutturati a base di carni rosse.

GRAPE VARIETY: *Aglianico, Cabernet Sauvignon.* ALCOHOL CONTENT: *14% vol.*

ELEVATION: *450 mts.* TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: *4500.* SOIL FERTILIZATION: *Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.*

PRODUCTION METHOD: *After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. The grapes are destemmed and fermented in steel vats. The fermentation takes place in contact with the peel for about two weeks in steel tanks thermal conditioned. Aging in tonneaux oak for 36 months. Bottle aging for 36 months.*

SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *The long aging makes it a majestic wine of harmonious balance on the palate. The nose offers hints of spicy black pepper initially evolving in cherry and jam. Full-bodied and pleasant tannins. Perfect pairing with structured reds meat dishes like barbeque lamb.*

