



COLLI DELLA MURGIA

MAZZARO

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 18 mesi e ulteriori 24 mesi in bottiglia.

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Di colore rosso rubino tendente al granato, con sentori secondari e terziari che ricordano spezie e frutta rossa matura. Sviluppa una fruttuosità densa e polposa. E' molto corposo e stupisce per la sua piacevole tannicità. Accompagna benissimo piatti strutturati o 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 with controlled temperature in steel tanks thermal conditioned. Aging in tonneaux oak for 18 months. Bottle aging for 24 months.*

SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *Red wine. Intense ruby red colour, that during the aging develops a deep, fleshy and ripe fruitfulness. Surprising for its full-bodied and pleasant tannins. Perfect pairing with structured red meat dishes.*

