

# MAZZARO

## Rosso IGP Puglia

**VITIGNI:** Aglianico, Cabernet Sauvignon

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ALTIMETRIA:** 450 mt. s.l.m.;

**ALLEVAMENTO:** 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 tonneau di rovere per 18 mesi e ulteriori 24 mesi in bottiglia.

**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 tonneau oak for 18 months. Bottle aging for 24 months.*

Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.

Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.

