

# VARIUS

**ZONA DI PRODUZIONE:** GUAGNANO (LE), SAN PIETRO V.CO (BR).

**RESA PER ETTARO:** 85 Q (4.500 CEPPI PER HA).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** METÀ SETTEMBRE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO (CABERNET E MERLOT), ALBERELLO (NEGROAMARO).

**VINIFICAZIONE:** LA MACERAZIONE DELLE UVE È ACCOMPAGNATA DA GIORNALIERI DELESTAGE E IL CONTATTO CON LE BUCCE NON È INFERIORE A 6 GIORNI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE CONTROLLATA TRA I 26-28° C.

**AFFINAMENTO:** IL BLEND, A FERMENTAZIONE MALOLATTICA ULTIMATA, VIENE FATTO SOSTARE IN BARRIQUE PER CIRCA 8 MESI.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** DA BERE SUBITO E IN ALTERNATIVA SEGUIRE LA SUA EVOLUZIONE PER 3-4 ANNI.

**COLORE:** ROSSO RUBINO CON DELICATE SFUMATURE ARANCIO.

**NASO:** L'ONDATA OLFATTIVA TRASCINA SENTORI VIA VIA DIVERSI E DOTATI DI NOTEVOLE PERSISTENZA. DAL LIEVE FRUTTATO INIZIALE SI PASSA AD UN VEGETALE AFFUMICATO CHE SI TRASFORMA NEI TOSTATI-ETEREI, IN CUI SI POSSONO RICONOSCERE I PROFUMI DI CAUCCIÙ, MANDORLA TOSTATA, PEPE NERO.

**PALATO:** SCIVOLA IN BOCCA E AVVOLGE IL PALATO DI GRADEVOLI SENSAZIONI ENFATIZZANDONE L'EQUILIBRIO TRA LE PERCEZIONI DI FRESCHEZZA E MORBIDEZZA. IL BUON GRADO ALCOLICO TRASCINA LE SENSAZIONI OLFATTIVE IN UN CONNUBIO GUSTATIVO DOVIZIOSO E DUREVOLE.

**ABBINAMENTO:** PERFETTO CON CARNI ROSSE BRASATE, SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI.

**SERVIRE A:** 18° C.



*Atticelli*  
ERESAMANARA AN  
CE NEGROAMARO TER  
NO ROSATO CHARDON  
ERLETTARA *Atticelli*

**I.G.T.  
SALENTO**

**UVE:** EGROAMA  
50% NEGROAMARO  
25% CABERNET  
SAUVIGNON  
25% MERLOT

*Alta*