

CITERNA



Puglia IGP – Rosso.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNO: Nero di Troia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera – Cordone speronato sesto d'impianto 2,00 mt x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo 2,5 Kg. Corrispondente a circa 130/140 q.li/uva x ettaro.

VENDEMMIA:

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo finemente fruttato, dotato di leggere note balsamiche. Sapore armonico, rotondo, di buona struttura e dolcemente tannico.

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

CITERNA



Puglia IGP – Rosso.

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera. Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES: Nero di Troia.

TRAINING METHOD:

Espalier - spurred cordon at 2.00 x 0.83 m equal to 5,600 vines per hectare, yielding 2.5 kg each, corresponding to 13,000/14,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST:

Harvest takes place at full maturity around mid - October and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING:

Alcoholic fermentation takes place in temperature controlled stainless - steel tanks, favouring a prolonged contact of the skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November, right after the alcoholic fermentation. Ageing takes places at first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Strong ruby red colour with purple glints. Finely fruity scent, with subtle aromatic notes. Harmonious, round, sweet tannins and optimally structured taste.

Contains sulphites

Made in Italy