

La Marchesana



Aglianico igt Puglia Bio

Varietà: Aglianico 100%

Provenienza: vigneto Marchesana Gioia del Colle

Forme di allevamento: viti allevate a cordone speronato

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia calcarea sottostante

Produzione: 90hl/ha.

Tecnica di produzione: raccolta meccanica
Macerazione delle bucce col mosto per dieci giorni.

Maturazione del vino per almeno 9 mesi in contenitori di acciaio inox. e affinamento in bottiglia per almeno 15 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5%

Zucchero residuo naturale: 5 gr/lit

Note di degustazione: Colore rosso purpureo profondo con riflessi rubini. Naso fitto ed elegante, con sentori di mora di rovo, amarena, prugna e viola, impreziositi da ricordi di liquirizia, cuoio e resine balsamiche. Sorso nitidi e austero, sorretto da decisa trama tannica e spiccata freschezza.

Notevole allungo finale tra ritorni di liquirizia e di erbe aromatiche.