

CUORDI
VINO

SANGIOVESE PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica


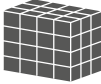


ROSSO

Vino di colore rosso granato, ottenuto da uve Sangiovese, con profumo vinoso intenso è fresco e al palato asciutto. Grazie a queste caratteristiche è facilmente apprezzabile sulla maggior parte delle pietanze.

RED

It's a strong red wine, obtained from Sangiovese grapes, with smell vine intense it is fresh and dry. Because of these characteristics, it is easy to enjoy with different courses.

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	12,5% vol.	servire a 18 - 20 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



SANGIOVESE PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea CUOR di VINO

Denominazione <i>Name</i>	Vigne di Santa Croce Sangiovese Puglia IGT rosso	Vigne di Santa Croce Sangiovese Puglia IGT red
Dati agronomici <i>Management data</i>	Vitigni utilizzati: Sangiovese 100%	Grape variety: 100% Sangiovese
	Zona ubicazione vigneti: Agro di Barletta Contrada La Boccuta	Vineyard location: Agro di Barletta Contrada La Boccuta
	Tipo di suolo: tufaceo - calcareo	Soil: tufa - calcareus
Dati agronomici <i>Management data</i>	Sistema di allevamento: controspalliera	Growing system: vertically trellised spurred cordon
	Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre	Harvest: first and second week of September
Dati enologici <i>Wine specifications</i>	Vinificazione: Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata	Vinification: Soft pressing, maceration and fermentation at controlled temperature
	Affinamento: Vasche acciaio 3 mesi circa in bottiglia	Ageing: Stainless Steel vats and about three months in the bottles
	Resa di uva in vino %: 70	Wine yield %: 70
	Estratto secco (gr./l): >26	Dry extract (gr./lt): >26
	Acidità totale (gr./l): 5,0 pH: 3,50-3,60	Total acidity (gr./lt): 5,0 pH: 3,50-3,60
	Zuccheri residui (gr./lt.): 3	Residual sugar (gr./lt.): 3
	Alcol svolto: 12,50%	Alcohol: 12,50%
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>	Colore: rosso granato intenso	Colour: deep red colour
	Profumo: intenso	Smell: intense
	Sapore: fresco e asciutto	Taste: fresh and dry
Altri dati <i>Further information</i>	Abbinamenti: si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può essere apprezzato da solo	Recommended with: perfectly complements earthy soups, pasta and meats, but is also very pleasant on its own
	Temperatura di servizio: Va servito a 18-20°C	serving temperature: Serve at 18-20°C
	Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	Storing: keep away from light and heat
	Formati disponibili: ml. 750	Available sizes: ml. 750