

CUORDI  
VINO

# SANGIOVESE PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica



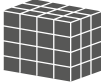


## ROSSO

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

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