MIRAFOLIA

Puglia I.G.P. Rosso Appassimento

Premium

Vitigno
Negroamaro, Primitivo, Malvasia

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
14,5% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
70 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Uve lasciate appassire sulla pianta attendendo il momento giusto per la raccolta. Questo procedimento intensifica gli aromi e le sensazioni di frutta rossa matura, confetture e note di vaniglia e cioccolato. Al palato è stutturato e dominato da tannini vellutati.

Grapes
Negroamaro, Primitivo, Malvasia

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
14,5% vol

Harvest
by hand second and third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
70.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Harvest is made when grape are overriped being left on the vines. This process donates intensity to the aroma of ripe red fruits, jams, vanilla and chocolate notes. Full bodied wine with velvety tannins.