

SETTARTE

ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



Varietà di uve: Primitivo 70%, Syrah 30%

Produzione: ottenuto con la tecnica del "ripasso" di Primitivo e Syrah, vendemmiati a giusta maturazione, e fatti fermentare prima prima sulle loro bucce per circa 12 giorni e successivamente sulle bucce delle uve stramature del nostro MATER su cui ha una seconda fermentazione di 14 giorni. Dopo una buona maturazione in vasca, segue un lungo affinamento in bottiglia.

Colore: rosso cupo e intenso con riflessi violetti

Profumo: molto particolare con note di pepe, cannella e prugna.

Gusto: di buona struttura, rotondo, voluminoso e complesso con note di cacao, tabacco e di frutta matura e con un finale speziato.

Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi molto saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14% vol

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Temperatura di servizio: 18° C