

# DUCA D'ARAGONA

vol.‰: 14,5° alc.



## Vitigno

Negromaro altri vitigni autoctoni rientranti nella denominazione

## Denominazione

Salento IGP

## Zona di produzione

Area rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

## Sistema d'allevamento

Alberello pugliese di 50 anni

## Terreno

Medio impasto

## Densità d'impianto e resa

4500 piante per ettaro e 1,5 kg di uva per pianta

## Vendemmia

La raccolta delle uve avviene manualmente alle prime ore del mattino

## Vinificazione

Le uve diraspate vengono lasciate macerare completamente immerse nel mosto. Il controllo della temperatura di fermentazione, indotta da lieviti selezionati, e poi la lunga permanenza in barrique consentono una perfetta armonizzazione dei profumi

## Maturazione

Barrique di rovere da 225 L

## Note di degustazione

Evidenzia un bel colore rosso rubino, luminoso, con riflessi appena arancione.

Il bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata, esplose in sentori di caffè tostato, tabacco e cuoio abbinati agli aromi balsamici del legno.

Armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo ed austero.

---

## Abbinamenti

Un vino da accompagnare con carni di manzo, agnello al forno o alla griglia, selvaggina, brasati, formaggi stagionati saporiti e piatti della grande cucina.

---

Formati disponibili

75cl