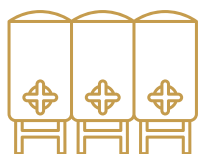


Barbaglio

-Santa Barbara-



Italia
Puglia
San Pietro Vernotico



VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per sei/sette giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26 °C.



AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica completata il vino sosta in botti di rovere di Slavonia (capacità di 80q) per circa 8-10 mesi.



Rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet dai profumi marcati, gradevolissimo, che ricorda l'essenza del rovere fra mille sfumature di mandorla tostata e prugne.



CLASSIFICAZIONE

I.G.P.

TIPOLOGIA

Rosato

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

80% Negroamaro, 20% Primitivo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Alberello

VENDEMMIA

Manuale, seconda decade di settembre



Pieno, caldo e avvolgente, con tannini vellutati ben integrati dal passaggio in rovere. Le note tostate e speziate si fondono con richiami di prugna matura, vaniglia e mandorla, offrendo un sorso ricco, persistente e armonioso, dal finale lungo e lievemente balsamico.