ACQUISTATO IL .....

"Monte dei Cocci" Negroamaro Puglia IGP 2022 2022

Elegante, caldo e avvolgente

Monte dei Cocci è un Negroamaro in purezza, Puglia IGP, proposto da Tenute Girolamo. In questo caso le uve provengono dalla Valle d'Itria, da vigneti coltivati a circa 450 metri sul livello del mare. Qui il clima e mite e caratterizzato da una benefica escursione termica tra giorno e notte che favorisce la perfetta maturazione delle uve. Il suolo, ricco di calcare, è composto da terre rosse, ricche di minerali. Dopo la raccolta, le uve vengono presto conferite in cantina per essere sottoposte a una pressatura soffice, seguita dalla macerazione e dalla fermentazione che in questo caso si svolge interamente in tini tronco conici in rovere francese. Al termine della maturazione, il vino subisce una fase di maturazione in barrique, sempre di rovere francese, per circa 6 mesi. A quel punto in vino viene imbottigliato e lasciato affinare per altri 6 mesi in cantina prima della commercializzazione. Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso rivela un profumo intenso e poderoso, con note di bucce d'arancia candite, mandarino, prugna, pepe, cannella e aromi floreali. In bocca è gradevolmente tannico. Elegante, caldo e avvolgente. Proprio la ricchezza tannica, rende questo vino adatto a piatti di carne o primi saporiti.

"Tenute Girolamo… Situate nel cuore della Valle d'Itria". Questo si legge visitando il sito Internet aziendale, da cui traspare chiaramente il profondo legame esistente tra la famiglia e il suo territorio. La creazione dell'azienda è un processo che richiede parecchi anni. La prima pietra viene posata attorno al 2001 per poi giungere a completamento solo nel 2006. Oggi la tenuta può contare su un patrimonio di circa cinquanta ettari di vigneto, nei quali sono coltivati i grandi vitigni autoctoni della regione e una selezione di quelli internazionali. La cura e la passione della famiglia si traduce oggi in una produzione di grande pregio. Vini eleganti, ricercati e ampiamente apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in tini tronco conici in rovere francese, segue una maturazione in barriques in rovere francese per 6 mesi. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino con riflessi granati. Profumo: Pieno, poderoso, con note di bucce d'arancia candite, mandarino, prugna, pepe, cannella e aromi floreali. Gusto: Tannico, elegante, caldo, avvolgente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821