

LYBANTE ROSSO

ROSSO IGT PUGLIA



Vitigni: Vitigni della Murgia barese
Zona Viticola: Puglia
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda decade di Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: Vino rosso con riflessi violacei
Profumo: Bouquet intenso ed elegante
Sapore: Equilibrato con note aromatiche
Abbinamenti: Adatto a carni al forno o alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati saporiti
Temperatura di servizio: 18°/20° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Murgia barese grapes
Vineyard location: Apulia
Altitude: 250/300 mt
Soil: Clay soil
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 12,5% vol.
Colour: Red wine with violet shades
Smell: Intense and fragrant bouquet
Taste: Balanced with spicy hints
Food Pairing: Perfect with baked or grilled meat, wild game meat and seasoned savoury cheeses
Serving Temperature: 18°/20° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939