



#### APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGT

Un vino Appassimento corposo ottenuto da uve attentamente selezionate ed essiccate al sole. Questo brand è un tributo al sud Italia ed alla sua storia affascinante.

#### **ISPIRAZIONE**

Epoca Romana, quando Plinio il Vecchio possedeva le bellissime e speciali meraviglie della terra. Uno di questi luoghi incantati è la Fonte Pliniana.



### TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del vino, appassionati di storia.



#### **BRAND**

Il brand richiama un bellissimo albero di Mandorlo cresciuto vicino alla Fonte Pliniana e molto amato dagli abitanti.



#### **DESIGN**

Design fine e di qualità, dalla bottiglia all'etichetta possiamo notare l'eleganza di questo vino.



#### STILE DEL VINO

Ricco e corposo, sia al naso che al palato.



#### **REGIONE PUGLIA**

Il clima è caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.



# BORGO DEL Mandorlo

## APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGT VINO PASSITO



Uve a bacca rossa



Argilloso e calcareo



18/20 °C



A metà settembre inizia la vinificazione tagliando il picciolo degli acini e lasciandoli sulla vite per circa 15/20 giorni, durante questo periodo il 50% del loro peso vaporizza. L'appassimento conferisce ai vini le tipiche note di frutta matura. Le uve raccolte a mano vengono pigiate e inizia la fermentazione. Le bucce sono lasciate sul mosto per un lungo periodo per estrarne i sapori e il caratteristico colore rosso. Successivamente il vino viene lasciato in botti per circa 30 giorni per completare la fermentazione malolattica; questo regala piacevoli note di spezie e vaniglia.



14,5% vol 750 ml



Porpora intenso, tendente all'ambra con l'invecchiamento



Bouquet ampio e complesso. Frutta rossa, confettura, speziato nel finale



Corpo pieno e rotondo al palato con un perfetto equilibrio tra tannini morbidi e acidità



Primi piatti saporiti, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati