

BORGO DEL MANDORLO



COPERTINO DOC – RISERVA

Un vino Riserva, intenso ed elegante. 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

Bouquet ampio e complesso; l'affinamento dona al palato morbidezza e rotondità.



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

COPERTINO DOC
RISERVA



Negroamaro



Argilloso
e calcareo



18/20 °C



Puglia

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta e diraspata effettua una macerazione pre-fermentativa a 3-4 ° C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27 °C, al termine di questo passaggio si completano la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo la pressatura soffice, il vino è affinato per almeno sei mesi.



14% vol
750 ml



Colore rosso profondo



Il bouquet dà note di frutti di bosco con un aroma principale di ciliegie



Al palato è morbido e rotondo con tannini vellutati ben bilanciati con il lungo finale persistente



Si abbina bene con formaggi stagionati a pasta dura, maiale arrosto, bistecche di manzo e tutti i piatti di selvaggina