

CÀ VITTORIA



APPASSIMENTO, ROSSO PUGLIA IGT

L'autenticità della storia racchiusa in un vino che sprigiona intensità e forza ad ogni sorso.

ISPIRAZIONE

L'età del bronzo vede protagonista, la città di Canne della Battaglia, memorabile scenario dello scontro tra Cartaginesi e Romani. Tesoro conservato dalla città sono le rovine di una domus (casa) di particolare rilievo non solo storico, ma anche artistico per la bellezza delle pitture sulle pareti e per i preziosi mosaici dei pavimenti.



TARGET DI RIFERIMENTO

Dai boomers ai millennials, passando per le generazioni z e x; amano il classico e ricercano la storia che si esprime attraverso i brand.



BRAND

Il nome Cà richiama le rovine delle domus, (casa romana) mentre la parola Vittoria richiama la battaglia tra i due popoli che si è conclusa con la vittoria dei cartaginesi.



DESIGN

Uno stile ricco con importanti lavorazioni in lamina oro che vogliono richiamare l'unicità e la ricercatezza dei mosaici dei pavimenti delle antiche rovine.



STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



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.



CÀ VITTORIA

APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGT VINO PASSITO



Uve a bacca rossa



Argilloso,
calcareo



18/20 °C



14,5% vol
750 ml



Colore rosso profondo



La buona maturazione tardiva dà le note caratteristiche di frutta matura e secca, come prugne e uva passa



Questo vino regala piacevoli note di cioccolato e spezie che rendono questo vino armonico, equilibrato, gradevole e maturo



Ottimo vino per carni arrostiti e con piatti di selvaggina come cinghiale e cervo. Ottimo con formaggi a pasta dura stagionati e saporiti, è anche un buon vino da meditazione

VINIFICAZIONE:

Nell'ultima decade di Settembre viene raggiunta la perfetta maturazione delle uve e il processo di vinificazione parte dalla vite. Il processo di appassimento avviene in vigna tagliando il tralcio ma lasciandolo sulla vite per circa 15 giorni, durante questo periodo il 50% del loro peso vaporizza. L'essiccazione conferisce ai vini le tipiche note di frutta matura, come prugne e uvetta. Le uve raccolte a mano vengono pigiate e inizia la fermentazione. Le bucce vengono lasciate sul mosto per un lungo periodo per estrarre aromi e il caratteristico colore rosso. Successivamente il vino viene affinato in legno per circa 3 o 4 mesi; questo invecchiamento regala piacevoli note di spezie e vaniglia.