Velarino

NERO DI TROIA PUGLIA IGT

Il Velarino, o sipario, è in uso fin dall'antica Roma. Ogni teatro ne ha uno e la sua funzione è separare il palco dalla sala. Creare quell'aspettativa prima della sua apertura è la cosa più intrigante ed è essenziale per apprezzare la rappresentazione che inizierà.

ISPIRAZIONE

I drappi ed i fregi dei sipari, sfarzosi ed immensi.

TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del classico contemporaneo, persone dinamiche che sanno distinguersi per eleganza anche a tavola.

BRAND

La funzione del sipario è ben nota: separare il palco dalla sala, e quindi dal pubblico. Ma il gioco inizia solo quando si apre la tenda. L'aspettativa che sorge in quei pochi minuti di ammirazione del velluto e degli ornamenti del sipario è essenziale per apprezzare la rappresentazione che inizierà poco dopo; lo stesso vale quando viene aperta una bottiglia di vino rosso: è tenuta in mano, osservata attentamente nella sua bellezza ed eleganza e infine stappata.

DESIGN

La lamina rame con i suoi riccioli riporta subito ad una dimensione teatrale e ricca, che va a richiamare proprio i decori presenti in una scena teatrale.

STILE DEL VINO

Suadente ed armonico, bilancia perfettamente corpo ed acidità.

REGIONE PUGLIA

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.

Velarino

NERO DI TROIA PUGLIA IGT

Uva di Troia

Argilloso, calcareo

18/20 °C

14,5% vol
750 ml

Colore rosso scuro profondo

Profumi di frutta matura, frutti rossi e fiori viola ci raggiungono e lasciano note speziate di liquirizia

Un gusto elegante e preciso di tannini

Ideale per primi piatti e carni rosse grigliate

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 ° 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 completa la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo la pressatura soffice il vino è affinato in acciaio per circa 10 mesi.