TORDELCOLLE

COPERTINO DOC, RISERVA

Il brand Tordelcolle esprime la cultura e le tradizioni culinarie italiane ove il vino è il protagonista indiscusso della tavola.

ISPIRAZIONE

I paesaggi ed i profili delle regioni Italiane sembrano essere il disegno di uno stilista. Antiche rovine arrivate sino a noi sono la testimonianza della magnificenza e della storia del Paese.

TARGET DI RIFERIMENTO

Persone che amano e rispettano i tempi della natura. Questo è un vino Riserva, che necessita del giusto tempo per maturare. Invecchiare ed affinarsi.

BRAND

Il nome del brand “Tordelcolle” è un tributo alla magnificenza delle rovine che, dall’alto dei colli, dominavano l’intea area circostante.

DESIGN

Semplice, chiaro e minimal.

STILE DEL VINO

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

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.

TORDELCOLLE

COPERTINO DOC
RISERVA

Negroamaro

Argilloso, calcareo

18/20 °C

14% vol
750 ml

Colore rosso profondo

Note di frutti di bosco con un aroma principale di ciliegie

Al palato è morbido e rotondo con tannini vellutati e 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

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 per almeno due anni in botti.