

Corte Ottone



COPERTINO DOC, RISERVA

Il brand Corte Ottone celebra i viticoltori del monastero di Paolo Eremita situato in Puglia che sono riusciti a preservare e tramandare le preziose viti che hanno dato vita a questo vino.

ISPIRAZIONE

Camminando attraverso le rovine del monastero, si può ancora percepire l'antica spiritualità e godere del silenzio reverenziale che il luogo impone. Nelle mura esterne, vicino alla precedente entrata, si trova il piccolo cortile dove si può ammirare il piccolo altare in ottone, incredibilmente inviolato.



TARGET DI RIFERIMENTO

Persone che amano e rispettano il tempo della natura. Questo è un vino Riserva, merita un invecchiamento di almeno due anni.



BRAND

Il nome del brand Corte Ottone ricorda la leggenda dell'altare in ottone dove i viticoltori ed i contadini, all'inizio della stagione, depositavano le loro preghiere ricevendo la benedizione per il loro lavoro.



DESIGN

Design ricco e sorprendente, con chiusura fatta a mano e sigillo come simbolo della fatica necessaria per ottenere questo vino.



STILE DEL VINO

Rotondo, ampio e vellutato.



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.



Corte Ottone

COPERTINO DOC

RISERVA



Negroamaro



Argilloso e calcareo



18/20 °C



Puglia



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

VINIFICATION:

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.