



## LINEA CRUS

---

# ROSSO DELLE PADULE

Un vino armonico dal **gusto dolce e speziato** che racconta di bonifiche, combattimenti e ritrovamenti di **tesori preziosi**.

### DENOMINAZIONE

Puglia Rosso IGP.

### ZONA DI PRODUZIONE

Puglia.

### ETÀ DEI VIGNETI

20 - 25 anni.

### CARATTERISTICHE SUOLO

Sabbioso e calcareo.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con sistema di allevamento guyot.

### VARIETÀ DELL'UVA

Blend di vitigni autoctoni pugliesi.

### CEPPI PER ETTARO

4000.

### RESA DI UVA PER ETTARO

75 q.li.

### RESA DI VINO PER Q.LE UVA

50 litri.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di settembre.

## LINEA CRUS / ROSSO DELLE PADULE

---

### VINIFICAZIONE

Appassimento effettuato sulla pianta: il metodo consiste nel tagliare il capo a frutto in modo che non arrivi linfa al grappolo; poi, il sole del Sud Italia porta l'uva alla giusta concentrazione.

### AFFINAMENTO VINO

Dopo una soffice diraspatura le bucce e il mosto vengono messi a macerare per 4 giorni (4-5° C). Si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30°C) per i primi 2 giorni di fermentazione; poi si riporta la temperatura a 22-24° C fino a fine fermentazione. Seguono la pressatura e la fermentazione malo-lattica.

### ESAME ORGANOLETTICO

Limpido dal colore rosso intenso con riflessi violacei, l'appassimento è un vino morbido e armonico dal gusto dolcemente fruttato con sentori di frutti rossi (ribes nero, mirtillo e mora) misti a spezie tostate, ben amalgamati in una struttura morbida e persistente.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino conviviale, accompagna carne rossa alla brace, primi piatti e formaggi.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 16 - 18 °C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 - 20 °C Decantare prima di servire.

**GR. ALCOOL% VOL.:** 16,5%

**AC. TOTALE (GR/LT):** 5,95

**AC. VOLATILE (GR/LT):** 0,45

**SO2 (MG/LT):** 120 - 160

**pH:** 3,68

**ZUCCHERI (GR/LT):** 9

**FORMATI DISPONIBILI:** 0.75 LT.