

# TELA DI RAGNO

MOCAVERO®



## DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

## ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

## ETÀ DEI VIGNETI

10 - 15 anni

## CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese - Spalliera

## VARIETÀ DELL'UVA

50% Aglianico, 50% Cabernet Sauvignon

## CEPPI PER ETTARO

3.500 per Alberello Pugliese, 5.000 per spalliera

## RESA DI UVA PER ETTARO

80 q.li

## RESA DI VINO PER Q.LE UVA

65 litri

## EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre Cabernet, primi di ottobre Aglianico

## VINIFICAZIONE

Classica vinificazione in rosso a lunga macerazione a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO VINO

Dodici mesi in legno e sei mesi in bottiglia.

## ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo intenso, persistente, speziato e ben equilibrato, sapore caldo giustamente tannico, persistente e armonico.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna egregiamente arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, piatti piccanti, vino per grandi occasioni.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

## GR. ALCOOL% VOL.

13

## AC. TOTALE (GR/LT)

5,3

## AC. VOLATILE (GR/LT)

0,41

## SO2 (MG/LT)

78

## pH

3,50

## ZUCCHERI (GR/LT)

2,7