



## LINEA DOLCE

---

# TIKÒ

Chiudere in dolcezza. Far vibrare il palato con **note calde, avvolgenti, da sogno.**

### DENOMINAZION

Rosso Puglia I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi.

### ETÀ DEI VIGNETI

25 - 30 anni.

### CARATTERISTICHE SUOLO

Medio impasto con presenza di pietre.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### VARIETÀ DELL'UVA

100% Aleatico.

### CEPPI PER ETTARO

3800

### RESA DI UVA PER ETTARO

40 q.li.

### RESA DI VINO PER Q.LE UVA

30 litri.

### EPOCA DI VENDEMMIA

A mano, l'ultima decade di settembre.

## LINEA ESSENZA / TIKÒ

---

### VINIFICAZIONE

Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio. Tre giorni di macerazione a temperatura controllata; infine fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO VINO

6 - 7 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino compatto e luminoso, al naso è un'esplosione di profumi, un viaggio tra paesaggi fatti di macchia mediterranea, campi di viole e rose, con sentori intensi di prugne e carrube. In bocca dolce, voluminoso e persistente.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da dessert, ottimo con dolci secchi, pasta di mandorle, torte o crostate alla frutta e al cacao, fichi secchi mandorlati e, non ultimo, il salentino *pasticciotto*.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 °C

**GR. ALCOOL% VOL.:** 14% + 5%

**AC. TOTALE (GR/LT):** 6

**AC. VOLATILE (GR/LT):** 0,40

**SO2 (MG/LT):** 110

**pH:** 3,10

**ZUCCHERI (GR/LT):** 80

**FORMATI DISPONIBILI:** 0.50 LT.