

## LE SELEZIONI

### MIRAGLIO DOC BRINDISI



**TIPOLOGIA** Rosso · DOC Brindisi

**VITIGNO** Negroamaro

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,70 · acidità totale 6,10 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Uggìo, Brindisi

**ALTITUDINE** 100 metri sul livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 5.000

**ANNO DI IMPIANTO** 1998

**RESA PER ETTARO** 70 quintali

**VENDEMMIA** A mano, la seconda decade di settembre

**FERMENTAZIONE** Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

**MACERAZIONE** Dodici giorni, a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Svolta totalmente

**AFFINAMENTO** 5 mesi in acciaio, 5 mesi in tini tronco-conici

di rovere francese da 40 Hl, 4 mesi in bottiglia

**ANNATE PRODOTTE** 2016

**PRODUZIONE ANNUALE** 30.000 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, leggermente panciuto

---

**COLORE** Rosso rubino brillante.

**OLFATTO** Si presenta con note eteree ed avvolgenti di ciliegia sotto spirito, prugna, mora, ribes, impeccabilmente integrate con nitide sfumature di pepe nero, tabacco, liquirizia, timo, rosmarino, cuoio e ginepro.

**PALATO** Caldo ed elegante, evidenza pienezza e una ben dosata struttura alcolica, risultando vellutato ed armonioso, lungo e persistente, ricco di tannini gentili e levigati.

**CARATTERISTICHE** Vino intenso e suadente, dal frutto integro e maturo, che riesce a fondere mirabilmente la sua struttura importante, viva e quasi carnosa, con una appropriata componente acida e dei tannini ben definiti.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Da provare con del gulasch di maiale, con una corposa Fiorentina alla brace o le orecchiette al ragù. Perfetto il connubio con i formaggi a pasta dura di media stagionatura.