

MIRAGLIO DOC BRINDISI



TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi

VITIGNO Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

DATI ANALITICI pH 3,60 · acidità totale 6,30 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo, Brindisi

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di pietre

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 dal 2009 come IGT Salento / dal 2016 come DOC Brindisi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

Rosso intenso, luminoso, con qualche riflesso rubino.

“Pronti a partire?”- solletica il naso- . “Vi porto a viaggiare tra la sapidità del mare, accarezzati da brezze di erbe aromatiche e dal vento che porta odori di ginepro, prugne, liquerizia e viola”.

Il palato, fremente, si gode la piacevolezza di una partitura armoniosa, l'attitudine al movimento, l'agilità del sorso pur ricco di materia.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Cominciate con l'assaggiare, insieme a questo negroamaro, delle polpettine di cicerchie alle erbe oppure una pizza frita con scarola e provola. Fatevi tentare dai bigoli al ragù d'anatra o da una zuppa di cicerchie e castagne. Per concludere un bel galletto ripieno alla pugliese. Se siete con il vostro partner, leggete a voce alta qualche racconto di Afrodita di Isabel Allende, mentre ascoltate Che fantastica storia è la vita di Antonello Venditti. Non perdetevi il film Un altro giro di Thomas Vinterberg.