

GLI INNOVATIVI

SATURNINO DOC BRINDISI



TIPOLOGIA Rosato · DOC Brindisi

VITIGNO Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

DATI ANALITICI pH 3,40-acidità totale 5,80 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 3.800

ANNO DI IMPIANTO 1996

RESA PER ETTARO 85 quintali

VENDEMMIA A mano, la terza decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO 5 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,

2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

PRODUZIONE ANNUALE 40.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

CALICE CONSIGLIATO Di medie dimensioni, a tulipano

COLORE Rosa intenso limpido e brillante con riflessi violacei.

OLFATTO Fragranti e fresche note di violetta, amarena, ciliegia si alternano e si incontrano con invitanti profumi di melagrana, lamponi e fragola.

PALATO Sapido, marino e minerale, forte della sua rotondità, coniuga in modo ammirevole la freschezza con una notevole piacevolezza di beva.

CARATTERISTICHE Vino fresco e dinamico, dalla trama fine e leggera, incanta per la sua armonia, per la persistenza e per l'equilibrata e composta eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Predilige piatti saporiti come la parmigiana di melanzane, gli spaghetti con pomodoro e scampi, le tagliatelle con i funghi porcini. Impareggiabile compagno della focaccia pugliese.