



ANGELINI

SQUINZANO D.O.P. ROSSO

UVE

Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre dello Squinzano DOP.

TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco.

VENDEMMIA

Metà Settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici.

AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio finalizzato all'esaltazione delle caratteristiche varietali tipiche della zona di provenienza. Successiva elevazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice si presenta con la sua veste rosso rubino, compatto ma luminoso. L'olfatto è ampio, esalta i sentori varietali tipici del Negroamaro e della Malvasia Nera: la ciliegia, la prugna, i chiodi di garofano, che lasciano sullo sfondo sentori floreali che ingentiliscono il bouquet. Sorso profondo ed appagante. Piacevole freschezza con una leggera nota salmastra. Il tannino è gentile. Bel finale in bocca.

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura; carni alla cacciatora; salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.

GRAPES

Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in the lands of Squinzano DOP

TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST

Mid-September

PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel aimed at enhancing the varietal characteristics typical of the origin area. Subsequent elevation in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

In the glass, you can see compact but bright ruby color. The bouquet is full with the typical scents of Negroamaro and Malvasia Nera: cherry, plum, clove, which leave a background of flower hints, making gentle bouquet. Satisfying and long sip. Pleasant freshness with a saline hint. Gentle tannin. Lovely finish with nice persistence

FOOD PAIRING

Medium-aged cheeses; Cacciatore meats; cured meat

SERVICE TEMPERATURES 18/18°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.

