

Collezione Cinquanta

Produtor: San Marzano

Região: Puglia

País: Itália

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5 Vol

Corpo: Encorpado

Criado em 2012 para comemorar os 50 anos da San Marzano, o Collezione Cinquanta é um dos mais emblemáticos vinhos da Puglia. Ele é produzido com as uvas típicas de Salento, colhidas bem maduras de vinhas antigas e de baixos rendimentos. Rico, potente e cativante, mostra o sol da Puglia, combinando notas de frutas em compota com um toque de ervas do mediterrâneo. A edição atual mereceu 95 pontos de Luca Maroni!

San Marzano

UVAS:

Uvas autóctones da Puglia

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados em San Marzano, na província de Salento, Puglia, a cerca de 100 metros acima do nível do mar, onde as temperaturas são médias a altas durante o verão. O solo é de textura média-argilosa, pouco profundo e com boa presença de pedras. A densidade de plantio é de 4.500 vinhedos por hectare, com vinhas antigas e rendimentos limitados.

VINIFICAÇÃO:

As uvas são colhidas manualmente em pequenas cestas, seguidas do desengace e prensagem dos cachos. Maceração pré-fermentativa a frio (8°C), seguida da fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 24 e 26°C. Fermentação malolática completada.

MATURAÇÃO:

Maturado por 12 meses em barricas de carvalho francês.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Carnes vermelhas e carnes de caça.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Luca Maroni 95 PTS /

