

VINO ROSSO ITALIANO

L'Ottavianello (o Ottaviano) è un vitigno a bacca nera. L'origine del nome è attribuito al marchese di Bugnano che dal comune di Ottaviano lo introdusse nel Salento e ne avviò la coltivazione a partire dalla zona di San Vito dei Normanni. Entra come vitigno componente minoritario nella produzione del vino AOC francese Châteauneuf-du-pape.

VITIGNO: Ottavianello

DENOMINAZIONE: Rosso Italiano

ZONA DI PRODUZIONE: Nord del Salento

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENO: Calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 3 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La raccolta avviene generalmente nella seconda quindicina di settembre

VENIFICAZIONE: : l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 8-10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

APPORTO CALORICO: 92 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso granata. Delicati sentori di melograno e sfumature di frutti rossi. Fresco e sapido, lascia un finale lungo ed elegante

SERVIZIO: 18-20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con formaggi stagionati, verdure grigliate, carni rosse, selvaggina e sughi ben costruiti.

