

erosione

PUGLIA IGP ROSSO

VARIETÀ DELLE UVE



Ottavianello

GRADO ALCOLICO 13% Vol

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte in cassette, sostano per una notte in cella frigorifera per preservarne integrità e freschezza. La mattina successiva vengono pigiate e avviate alla fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce a temperatura controllata (18–20 °C) per circa 10 giorni. Durante questa fase si effettuano rimontaggi e délestage delicati, finalizzati a un'estrazione equilibrata di colore e tannini.

Al termine della fermentazione si procede alla svinatura e alla fermentazione malolattica. Il vino affina successivamente sulle fecce fini in acciaio per circa 6 mesi, sviluppando rotondità e complessità senza perdere freschezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso tenue. Al naso emergono piccoli frutti rossi, melograno e leggere note floreali. Al palato è fresco, scorrevole ed equilibrato, con tannini molto delicati e una chiusura fruttata. Un vino agile e dinamico, ideale da bere giovane, perfetto anche leggermente rinfrescato.

VARIETAL



Ottavianello

ALCHOL CONTENT 13% Vol

HARVEST PERIOD

Late September

VINIFICATION PROCESS

The grapes, hand-harvested in crates, are kept overnight in a cold room to preserve their integrity and freshness. The following morning, they are crushed and undergo alcoholic fermentation with skin contact at a controlled temperature (18–20 °C) for about 10 days. During this phase, gentle pump-overs and délestage are carried out to ensure a balanced extraction of color and tannins.

After fermentation, the wine is racked and undergoes malolactic fermentation. It then ages on fine lees in stainless steel for approximately 6 months, developing roundness and aromatic complexity while maintaining freshness.

TASTING NOTES

Pale red in color. On the nose, notes of small red berries, pomegranate, and delicate floral hints. On the palate, it is fresh, smooth, and well-balanced, with very soft tannins and a pleasant fruity finish. A light, vibrant wine, ideal for early drinking and also enjoyable slightly chilled.

