



l'onda del  
cambiamento



## SCHEDA TECNICA ONDA DEL TEMPO



**Varietà:** 25% Primitivo, 25% Aglianico, 25% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Metodi di difesa:** Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

**Allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 60 - 70 q.li

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice e inviato a vinificatori di piccola/media capacità. Prima di attivare la fermentazione il mosto viene tenuto in macerazione a 12-13°C per 48-72 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata che non supera i 26°C. Rimontaggi e delestage avvengono in numero variabile, volti ad estrarre solo i componenti pellicolari nobili.

**Affinamento:** 16 mesi in botte di rovere francese.

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino intenso di elevata profondità cromatica.

**Aroma:** armonico nella complessità, in un intreccio di piccoli frutti rossi e neri in confettura, marasca e frutti di bosco, speziati di cannella, tabacco e cioccolato nero.

**Note sensoriali:**

**Gusto:** in bocca è secco, caldo, con tannini fitti ma levigati dall'affinamento in legno. Mineralità e sapidità gli conferiscono una elevata bevibilità e persistenza gusto-olfattiva che permette ritorni via retronasale di note speziate e minerali.

**Temp. di servizio:** 16 - 18 °C

SCHDATECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso