

ARES
Rosso Puglia
IGT
2015



ORIGINE:

"Masseria SURANI", 80 ettari di proprietà della famiglia Tommasi in Manduria, nel cuore della Puglia.



VIGNETO:

Esposizione a sud, terreno calcareo ed argilloso, 5.500 vigne per ettaro a metodo guyot.



VITIGNI:

Primitivo 70%,
Cabernet Sauvignon 30%



CONTENUTO ALCOLICO:

13 % vol.



MATURAZIONE:

10 giorni di fermentazione controllata in acciaio; in seguito 6 mesi di maturazione in botte di rovere.



NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino intenso.
Al naso note di frutti rossi e amarena.
Dal sapore sapido, tannini morbidi, acidità bilanciata.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti, carni rosse e arrosti



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml