



LE VERSURE 2023 - Igp Puglia Rosso

La versura è un'antica unità di misura dei fondi agricoli tipica della provincia di Foggia e corrisponde a 12.345 metri quadrati.

Il termine deriva dalla parola latina *versus* (verso) che indica il segno tracciato dall'aratro a bordo del campo quando si inizia un nuovo solco parallelo al precedente. Tutto il campo arato - al termine della giornata lavorativa - è delimitato dall'insieme dei versi e costituisce una versura.

Le Versure è il "nuovo solco" che sentivamo l'esigenza di tracciare per tenere in vita la cultura agricola che abbiamo respirato e che rappresenta la nostra eredità più autentica.

VIGNETO E VITICULTURA

Denominazione: Igp Puglia rosso 2023.

Uve: 50% montepulciano, 50% merlot.

Terreni: altitudine da 90 a 120 m s.l.m.; suoli franco argillosi a reazione sub-alc

Vigneto: 100% tendone potato a tralcio rinnovato corto.

Resa per ettaro: 90 q.li/ha.

Periodo di raccolta: metà - fine settembre.

VINIFICAZIONE

Trasformazione: fermentazione con macerazione sulle bucce per un periodo di 15 giorni ad una temperatura di fermentazione di 24°-26°c.

A seguito della svinatura il vino è sottoposto a fermentazione malolattica con successivo affinamento in acciaio per 4 mesi per poi essere imbottigliato.

L'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 3 mesi.

Dati analitici: alcol 13,5% - acidità totale 5,4 g/l - ph 3,55.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sul piano olfattivo si presenta pulito, con sentori di ciliegia, mora, una lieve nota balsamica e con una nota erbacea nel finale. In bocca è asciutto, strutturato e persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare primi con ragù di carne, agnello al forno con patate e arrosti alla brace. Servire a una temperatura di 16°-18°c.



Az. Agr. San Nazario S.r.l.
Info: solimandovini@gmail.com
Tel.: +39 349/8080883
+39 349/1402795

Sede legale:
Corso Gen. Torelli n. 2
71011 Apricena (FG)

Sede aziendale:
Sp 39, Contrada Cimaglia
71010, Poggio Imperiale (FG)