



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

5 UVE ROSSE

MURGIA ROSSO I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Un taglio paritario di cinque varietà diverse fra loro per tradizione, tipo d'impianto, altitudine per dar vita ad un vino unico, nato quasi per caso, il cui obiettivo è diventato dimostrare che tradizione ed innovazione possono fondersi perfettamente.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Aglianico, Nero di Troia, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot in parti uguali.
- Denominazione: Murgia Rosso I.G.P.
- Zona vitivinicola: Vigneti in agro di Gravina in Puglia.
- Sistema di allevamento: Spalliera.
- Tipo di potatura: Guyot e cordone speronato.
- Densità di ceppi per ettaro: Mediamente 4.000.
- Resa di uva per ettaro: 70 q.
- Fermentazione: Tradizionale in rosso.
- Durata a contatto con le bucce: 14 giorni.
- Temperatura di fermentazione: 26°-28° C.
- Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente.
- Affinamento: In acciaio per 12-14 mesi. In bottiglia per 4.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Rosso rubino di buona intensità.
- Olfatto: Sentore di more, lamponi, ciliegie, vaniglia, tabacco e cioccolato.
- Gusto: Fruttato, fragrante, dall'acidità morbidamente equilibrata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Arrostiti, formaggi piccanti e semi piccanti, carni alla griglia.



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it