

NOME PRODOTTO	PUDDINGA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	IGP LAZIO ROSSO
DOVE SIAMO	
ALTITUDINE	340 M SLM
TIPO DI SUOLO	ARGILLOSO-CALCAREO MEDIAMENTE PROFONDO CON PRESENZA IMPORTANTE DI SCHELETRO CHE NON OSTACOLA LA COLTIVAZIONE
ALLEVAMENTO	SPALLIERA A GUYOT
DENSITÀ DI IMPIANTO	4500 CEPPI ETTARO
RESA PER ETTARO	70 Q.LI
IL VINO	
VITIGNI	SYRAH 100%
TECNICA DI VINIFICAZIONE	RACCOLTA IN SURMATURAZIONE - VINIFICAZIONE IN ROSSO
TECNICA DI MACERAZIONE	MACERAZIONE 20 GIORNI CON RIMONTAGGI PLURIGIORNALIERI
FERMENTAZIONE ALCOLICA	SPONTANEA CON PIED DE CUVE.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	SVOLTA
TECNICA DI AFFINAMENTO	ANFORA TERRACOTTA 22 MESI, ALMENO 12 IN BOTTIGLIA, IL 10% DELLA MASSA 2 MESI IN BARRIQUE
TECNICA DI FILTRAZIONE	NESSUNA FILTRAZIONE E NESSUNA CHIARIFICA
FORMATO BOTTIGLIA	BORGOGNOTTA TRADITION 75 CL
ASPETTO VISIVO	COLORE ROSSO RUBINO BRILLANTE
GRADO ALCOLICO	14%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE ROSSO RUBINO BRILLANTE CON RIFLESSI VIOLACEI PROFUMO DI PICCOLI FRUTTI SCURI E MATURI QUALI MORA SELVATICA E AMARENA, NOTE ANCHE SPEZIATE DI LIQUIRIZIA CIOCCOLATO AMARO E TABACCO DOLCE. IN BOCCA È CALDO, PIENO E GLICERICO, TANNINI PRESENTI E BEN INTEGRATI. STRUTTURA IMPORTANTE.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	16 °C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA APERTA	
CERTIFICAZIONI	NESSUNA – IN CONVERSIONE BIOLOGICO -

PUDDINGA

Il nostro prodotto caratteristico, Puddinga è il nome della pietra calcarea che avvolge le radici delle nostre viti.

Syrah in purezza della sezione di vigneto più rocciosa (Puddinga appunto). I grappoli raccolti con attenzione e cura dopo una 15 giorni dalla maturazione fenolica, dopo la raccolta vengono pigiati con delicatezza, raccolti in vasca di fermentazione, dove restano per 20 giorni di macerazione con i rimontaggi al ritmo di due-tre al giorno. A seguire avviene spontaneamente la fermentazione malolattica.

La pressatura soffice e la sfecciatura grossa.

Poi affinamento in Anfore Tava per ventidue mesi. L'anfora che abbiamo scelto come simbolo della nostra azienda insieme alla dura pietra calcarea, il simbolo della antica semplicità, della naturalezza che vogliamo imprimere ai nostri vini e al tempo stesso della durezza del lavoro.

