JUVARA

TERRALUCE

MASOROSSO

ROSSO

PUGLIA IGP

DA GRAPPOLI DI FILARI AUTOCTONI COLTIVATI IN DAUNIA, RACCOLTI A MANO E VINIFICATI CON SOLI LIEVITI INDIGENI. AFFINATO IN ACCIAIO E VETRO. NON FILTRATO.

VARIETÀ DELLE UVE
Nero di Troia, Montepulciano, Malvasia nera e Bombino bianco

GRADAZIONE ALCOLICA
13%

ZONA DI PRODUZIONE
Agro di Lucera (FG), Contrada Supparte, Daunia, Puglia

ALTITUDINE
100-150 metri sul livello del mare

PRODUZIONE PER ETTARO
90 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera, sistema di potatura a guyot doppia a rinnovo, con potatura secca e verde rigorosamente a mano

RACCOLTA
Manuale, prima decade di settembre-ottobre

VINIFICAZIONE
In rosso con macerazione sulle bucce di 15 giorni in acciaio inox ad una temperatura di 24-26° C

AFFINAMENTO
In cisterne di acciaio per 4-5 mesi

Vivace e luminoso.
Note di ribes, mora, ciliegia selvatica, liquirizia e sottobosco.
Fresco, tannico e persistente.

Servire su piatti mediterranei a 16-18° C.

ROSSO VIVO DI PUGLIA,
CARDINE DI VIGNAIOLI ALBANI,
MEMORIA INDELEBILE
DI TERRALUCE.

WWW.JUVARA.IT