



VIGNA AGRIVOLTAICA DI COMUNITÀ

ROSSO DEL TRULLO

Blend
Primitivo
Syrah
Aglianicone
Lambrusco
2023



VIGNA AGRIVOLTAICA DI COMUNITÀ



ROSSO
IGT PUGLIA

VITA TUA, VITA MEA

ROSSO DEL TRULLO

DESTINAZIONE

Vinificazione speciale non destinata alla vendita

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Acquaviva Delle Fonti, Bari

VITIGNO

Primitivo, Syrah, Aglianicone, Lambrusco. Anno di piantumazione 2019.

TERRENO

Collinare. A 400 mslm , terreno carsico tipico della Murgia Barese, altamente drenante e poggiato su roccia calcarea frammentata. Estensione complessiva a vigneto 2,5 ettari.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Filari a spalliera.

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Dopo aver monitorato la maturazione di ogni singola varietà, si definisce il momento di vendemmia. Le uve, separate dal raspo e pigiate delicatamente, seguono una macerazione durante il periodo di fermentazione a temperatura controllata, monitorando anche l'estrazione desiderata. Segue lieve pressatura a conclusione della fermentazione. Nelle fasi successive il vino affina in solo acciaio affinché possa evolvere le migliori caratteristiche delle singole varietà che si uniscono in uvaggio. Riposa sei mesi sulle fecce fini e qualche mese in bottiglia.

ENOLOGO

Antonio Scatigna

ROSSO DEL TRULLO

CARATTERISTICHE:

Colore:

Rosso rubino, profondo e fitto nei riflessi violacei che virano al granato.

Naso:

Vivaci sfumature che ricordano le more di rovo, mirtilli e gelsi neri ben maturi e carnosì.

Le note evolutive donano un tocco che richiama delle sfumature di caffè ed amarena sotto spirito, quasi come un pregiato cioccolatino.

Palato:

Gode di una struttura ricca ed allo stesso tempo elegante. Il corpo si dimostra pieno di materia e densità. Il tannino si presenta fine e piacevolmente amaricante, quasi a richiamar il cacao amaro da cioccolato fondente. Pieno nel volume e ben definito in freschezza, esprime una lunghissima ed emozionante persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % alc

RESIDUO ZUCCHERINO

3,57 g/l

ACIDITA' TOTALE

7,37 g/l

ROSSO DEL TRULLO

NOTE INFORMATIVE

La **VIGNA AGRIVOLTAICA DI COMUNITÀ** è un progetto ambizioso e innovativo, che coniuga qualità della produzione enologica con la sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Coltiviamo con metodo agrivoltaico: vigne in parziale ombreggiatura coperte da pannelli solari, con contestuale produzione di vino e di energia elettrica.

Questa tecnica, oltre al vantaggio della produzione di energia e risparmio di acqua, tra gli altri, apporta alcune peculiari caratteristiche all'uva, la cui maturazione risulta ritardata e dà vita ad un vino con maggiore acidità e delicatezza rispetto a quelli tipici del territorio di origine.

Vigna Agrivoltaica di Comunità circa 3 ettari coltivati in agrivoltaico, possiede 2.5 ettari coltivati con metodo tradizionale e ha all'attivo una collaborazione con il Centro di Ricerca Agronomico Basile Caramia di Locorotondo con cui ha avviato la sperimentazione di varietà da destinare all'agrivoltaico da cui origina: il Rosso del Trullo.



ROSSO DEL TRULLO