

# Vigne Vecchie 2015

Itália



## Sobre o vinho

Bela cor rubi escura com brilho intenso. O olfato do Vigne Vecchie é intrigante e complexo, com grande espectro de aromas indo das frutas para o animal, passando pelo floral e por especiarias. Na boca, o vinho afirma uma personalidade forte mas bem equilibrada, sem agressividade, e um longo final com retro-olfato de ervas aromáticas e chocolate.

## Harmonização

Perfeito para acompanhar o clássico tiella di agnello, um risoto com ragu de carneiro ou ainda um ragu di Puglia.

**Temperatura de Serviço**

entre 16°C e 18°C

**Tempo de Decantação**

30 minutos

**Tempo de Guarda**

de 05 a 10 anos



Vinícola  
Duca Carlo Guarini



Região  
IGT Salento Rosso



Uvas  
100% Primitivo



Vinhedo  
vinhedos próprios com seleção de vinhas velhas com rendimentos limitados (13hl/ha).  
Viticultura seguindo métodos orgânicos com o mínimo de intervenção.



Vinificação  
depois de 5 dias de maceração pelicular, o vinho é vinificado com leveduras naturais em  
tanque com controle de temperatura.



Teor Alcoólico  
14% vol.



Conteúdo  
750 ml



Safra  
2015



Amadurecimento  
o vinho é maturado por 8 meses em barrica de carvalho.