



# CALÙRA

## Appassimento Rosso Puglia IGP

### Tipologia / *Wine Type*

Rosso / *Red*

### Uve / *Grapes*

Primitivo, Negroamaro, Susumaniello

### Appellazione / *Appellation*

Rosso Puglia IGP

### Zona di produzione / *Production Area*

San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

### Sistema di allevamento / *Vine Training*

Guyot

### Età media viti / *Average age of vines*

25-30 anni / *25-30 years old*

### Suolo / *Soil*

Medio impasto con buona presenza di argilla  
*Medium texture with a good clay concentration*

### Vendemmia / *Harvest*

Ultima decade di Settembre / *Last 10 days of September*

### Vinificazione / *Vinification*

Le uve vengono fatte appassire in pianta per 15-20 giorni mediante il taglio del peduncolo che evita il passaggio di linfa. Macerazione e fermentazione alcolica per 8 giorni con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 24-26°C. / *Drying of the grapes on the vine for 15-20 days by cutting the peduncle to avoid the passage of sap. Maceration and alcoholic fermentation for 8 days with selected yeasts at a controlled temperature of 24-26° C.*

### Affinamento / *Ageing*

In barriques di rovere francese per 3 mesi / *In French oak barrels for 3 months*

### Caratteristiche organolettiche / *Tasting notes*

Colore rosso rubino profondo. Sentori di frutta matura, confettura di fragole e mora, avvolti da note di cacao e tabacco. Al palato è pieno ed armonico, con un finale avvolgente. / *Deep ruby red colour. Hints of ripe fruit, strawberry jam and blackberry wrapped in cocoa and tobacco notes. Full and harmonious on the palate with an enveloping finish.*

### Abbinamenti / *Best served with*

Carni arrosto e piatti di selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati a pasta dura. / *Roasted meats and game dishes. Excellent with mature and savoury hard cheeses.*

### Temperatura di servizio / *Serving temperature*

18-20° C

### Longevità / *Longevity*

5 anni / *5 years*

### Grado alcolico / *Alcohol by volume*

14,5% vol

### Formato / *Size*

0,75 l

