

Vitigni: uvaggio aziendale.

Analisi organolettica: vista: rosso rubino intenso; olfatto: intenso pieno ed invitante con sentori di mora e amarena; gusto: caldo, equilibrato, morbido e persistente sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura.

Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 18/20°C.

Vendemmia: prima decade di settembre.

Zona di produzione: provincia di Lecce.

Terreno: terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Resa per ettaro: 110 q.li.

Ceppi per ettaro: 4500-5000.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura. Pressatura soffice e affinamento in acciaio.

Grape varieties: estate blend.

Organoleptic analysis: appearance: intense ruby red; aroma: intense, full and inviting with hints of blackberry and black cherry; taste: warm, balanced, smooth and persistent with a gentle bitter finish, well supported by concentration and spiciness.

Pairings: first and second courses based on red meat or game, mature cheeses.

Serving temperature recommended: 18/20°C.

Harvest period: first ten days of September.

Production area: province of Lecce.

Soil: clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

Yield per hectare: 110 quintals.

Number of vines per hectare: 4,500 to 5,000.

Training system: spurred cordon.

Vinification: maceration with the skins for 7/8 days at a temperature of 28°C. Soft pressing and ageing in steel.

PETRA DI SOLE

Puglia IGT Rosso

