

DAMMITEMPO

PUGLIA I.G.P. ROSSO

Con il DAMMITEMPO abbiamo volute onorare un grande vitigno Pugliese che oggi viene coltivato principalmente nella Puglia meridionale, ma che in tempi passati è stato presente anche nelle vigne del nostro territorio.

DAMMITEMPO is our tribute to an Apulian native grape mostly grown in the southern Apulia, but cultivated in the past in the Vineyards of our area.



Denominazione:	Puglia I.G.P. Rosso
Uve:	Negramaro 100%
Zona di produzione:	Tenuta "Coppuccini" 60 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest
Caratteristiche del vigneto:	Estensione di 3,5 Ha. Piantati nel 1999 con una densità di 3.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "cordone libero"
Terreno:	Calcareo - argilloso
Resa per ettaro:	70 q.li
Vinificazione e affinamento:	La vinificazione avviene in maniera tradizionale con frequenti "rimontaggi" durante la fase di macerazione sulle bucce, al fine di consentire una buona estrazione del colore e delle note aromatiche. La temperatura rimane costante a circa 18°C. dopo la fermentazione il vino viene messo ad affinare in barriques di rovere francese di secondo passaggio per stabilizzarne il colore e addolcire la presenza dei tannini. Segue un leggero affinamento in bottiglia prima della commercializzazione
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo:	Note di frutta matura, ciliegia e mirtillo
Gusto:	Soffice e avvolgente con finale morbido e persistente
Abbinamenti:	Pizze rustiche, carni rosse e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio:	18°C



Appellation:	Puglia I.G.P. Red
Grapes:	Negramaro 100% "Cappuccini" estate - San Severo countryside 3,5 Ha. planted in 1999 with a density of 1.800 piante/Ha. The training system is guyot
Production area:	Clay and limestone
Vineyards:	70 q.li/Ha
Soil:	Traditional winemaking style with submerged-cup maceration to helps a good color extraction and aromatic notes. The temperature remains constant at about 18°C. After fermentation, the wine is aged in French oak barriques to stabilize the color and sweeten the presence of tannins. Following a short aging in bottle before release
Yield:	
Winemaking and ageing:	
Color:	Brilliant ruby red
Aroma:	Intense aroma with fruity scents of ripe plums and cherry jam
Taste:	Good balance with sweet end
Pairing:	Excellent with game, and grilled or stewed meats
Serve at:	12°C

