



Posta Arignano / Puglia I.G.P. Rosso

viticoltori dal 1860
D'ALFONSO DEL SORDO



Posta Arignano è il nome dell'antica masseria che sorge al centro della tenuta "Coppanetta" dove, anticamente, trovavano ristoro i viaggiatori che attraversavano le terre della Daunia e molto spesso anche i pastori in transumanza dal vicino Abruzzo. Oggi la masseria è circondata da circa 30 Ha. di vigneto che danno origine a gran parte delle nostre etichette.

Denominazione: PUGLIA I.G.P. ROSSO

Uve: Montepulciano 100%

Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest

Caratteristiche del vigneto: Estensione di 9 Ha. Piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"

Terreno: Calcareo - argilloso

Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione e affinamento: Dopo la pigiadiraspatura il mosto resta a contatto con le bucce per circa 10 giorni. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata in vasche di acciaio. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato in serbatoio per circa 5 mesi e, dopo l'imbottigliamento, per un altro mese in bottiglia, prima di essere commercializzato

Note di degustazione:

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Frutti rossi e spezie

Gusto: Asciutto, vellutato e armonico

Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione e selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C



Posta Arignano is the nome of the old farmhouse which stands in the center of the "Coppanetta" estate where, in ancient times, were dining travelers who passed through the lands of the Daunia and very often the shepherds in transhumance from the nearby Abruzzo. Today, the farm is surrounded by about 30 hectares. of vineyards that give rise to most of our labels.

Appellation: PUGLIA I.G.P. ROSSO

Grapes: Montepulciano 100%

Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside

Vineyards: 9 Ha. planted In 1973 with a density of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese

Soil: clay and limestone

Yield: 90 q.li/Ha

Winemaking and ageing: A long time mixed up with skins and a fermentation at controlled temperature

Tasting notes:

Color: Ruby red

Aroma: Red fruits and spicy

Taste: Smooth, harmonious and dry

Pairing: Braised meat, grilled or stewed lamb

Serve at: 18°C.