



ROVI

il nome Rovi è dedicato alla leggenda secondo la quale il paese di Ruvo di Puglia prende il nome dai rovi che circondano l'agro cittadino. Vinificato con la tradizione del passato, ma con la tecnologia moderna come le temperature controllate. Le uve raccolte in cassette vengono trasportate in cantina, pigia dirasate in maniera soffice e messe a macerare con il mosto a 25°C. A queste temperature le uve cedono lentamente e integralmente tannini e antociani, parte fondamentale di un vino rosso. La particolarità di questo prodotto è la vinificazione interamente in acciaio, per preservare la sua freschezza.

Name Rovi is dedicated to the legend according to which the town of Ruvo di Puglia is called the bush surrounding the agro citizen. It is made with the tradition but with modern technology, such as temperature controlled. The grapes are transported in crates in the basement, in a soft pressing stemmed and left to soak with the juice at 25°C. At these temperatures, the grapes slowly and give full tannins and anthocyanins, an essential part of a red wine. The particularity of this product is the wine made entirely of steel to preserve its freshness.

VARIETA' variety

100% Montepulciano

VIGNETI vineyards

Ctr. Matine - Ruvo di Puglia (Bari)

TERRENO land

Franco, di medio impasto, prevalentemente calcareo
Franco, medium texture, predominantly calcareous

ALLEVAMENTO breeding

Spalliera
Espalier

RESA / HA yield / ha

70 q

ANNO D'IMPIANTO planting year

1992

DENSITA' D'IMPIANTO planting density

2.500 viti/ha

CARATTERISTICHE features

Grappoli sani. Vino color rosso rubino intenso, con riflessi blu-violacei. Di sapore fresco, vivace di corpo e giustamente tannico
Clusters healthy. Wine-red ruby color, with bluish-purple. Its taste is fresh, lively body and balanced tannins

LAVORAZIONI SU VIGNETO working on vineyard

Sfogliatura, potatura verde
Slicing, pruning

VINIFICAZIONE winemaking

Maceration - fermentation for 8 days at 25°C
Maceration - fermentation for 8 days at 25°C

GR. ALCOLICA alcohol content

13,5% vol.

IMBOTTIGLIAMENTO bottling

Da marzo a giugno
March to June

ABBINAMENTI serve with

Carni alla brace ed in tegame, selvaggina
Grilled meat and fried, game