



# Tenuta Paraidà *Copertino DOP Rosso*



## ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



## VARIETÀ

80% Negroamaro, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano, con età media dei vitigni di circa 40 anni.



## VIGNETI

Alberello pugliese.



## VINIFICAZIONE

Vinificazione classica in rosso, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-8 giorni al fine di ottenere un vino di grande corpo colore e fragranza. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra 26-28°C



## AFFINAMENTO

In barriques per circa 6 mesi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto presenta un bouquet complesso con sentori di vaniglia, carrube, frutti di bosco e spezie con aroma di frutti di bosco maturi e spezie. Al gusto è asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido, generoso.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si accompagna perfettamente con primi piatti, arrosti, grigliate, carni in umido e formaggi stagionati.



Ossigenare 1 ora prima di essere gustato, servire a 18 °C.



13,5% vol