



# ANGELINI

## SQUINZANO D.O.P. ROSSO

### UVE

Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%

### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

### TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre dello Squinzano DOP.

### TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco.

### VENDEMMIA

Metà settembre

### VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

### AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio finalizzato all'esaltazione delle caratteristiche varietali tipiche della zona di provenienza. Successiva elevazione in bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice si presenta con la sua veste rosso rubino, compatto ma luminoso. L'olfatto è ampio, esalta i sentori varietali tipici del Negroamaro e della Malvasia Nera: la ciliegia, la prugna, i chiodi di garofano, che lasciano sullo sfondo sentori floreali che ingentiliscono il bouquet. Sorso profondo ed appagante. Piacevole freschezza con una leggera nota salmastra. Il tannino è gentile. Bel finale in bocca

### ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura; carni alla cacciatora; salumi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 12,5% vol.

### DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



### GRAPES

Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%

### PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

### TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in the lands of Squinzano DOP

### TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

### HARVEST

Mid september

### PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

### AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel aimed at enhancing the varietal characteristics typical of the origin area. Subsequent elevation in bottle

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

In the glass, you can see compact but bright ruby color. The bouquet is full with the typical scents of Negroamaro and Malvasia Nera: cherry, plum, clove, which leave a background of flower hints, making gentle bouquet. Satisfying and long sip. Pleasant freshness with a saline hint. Gentle tannin. Lovely finish with nice persistence

### FOOD PAIRING

Medium-aged cheeses; cacciatore meats; cured meat

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12,5% vol.

### AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl