



Un vino rosso che celebra i 101 anni di storia e di passione della Cantina Monsellato, fondata nel 1922. Un vino di corpo e carattere, fruttato e speziato, che evoca note di prugna, mora, pepe e liquirizia, da bere a tutto pasto, perfetto con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Un vino che vi farà apprezzare il nostro territorio in ogni goccia.

SCHEDA TECNICA:

- Denominazione, IGT Puglia Rosso
- Caratteristiche del territorio, terreno medio impasto con buona presenza di scheletro
- Uvaggio, blend vitigni locali
- Zona di allevamento, Salento
- Produzione per ettaro, 160 quintali
- Resa del vitigno, 75%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 2° settimana di settembre, raccolta a mano
- Colore, rosso rubino
- Profumo, fruttato con retrogusto di frutti rossi
- Sapore, secco e asciutto
- Grado alcolico, 12,5%
- Anno di produzione, 2023
- Temperatura di servizio, 18 – 20 ^C