



FEUDI di terra d'Otranto

ARDENTIUS

Nome : Ardentius

Uvaggio : 85% Aglianico, 15% Syrah

Denominazione : I.G.T. Puglia "Aglianico"

Zona di produzione : Agro di Veglie (LE) Contrada "La Casa"

Terreno : Ricco, tendenzialmente argilloso e calcareo

Orientamento filari : Nord-Sud

Sistema di allevamento : Cordone Speronato - Monolaterale

Produzione per ettaro di uva: 80 Quintali ca.

Densita' d'Impianto : 5000 piante / Ha

Epoca di vendemmia : Prima settimana di Ottobre

Tecnica di vinificazione : Fermentazione a temperature controllate sotto i 23° C in serbatoi di acciaio inox della capacità massima di 100 HL; macerazioni di durata media di massimo 10 giorni, fermentazione malolattica completata

Elevage : 18 Mesi in piccole botti di rovere francese di media tostatura; battonage sulle fecce fini per circa 120 giorni; 1 mese in vetro prima della vendita

Gradazione Alcolica : 13,70 %/vol

Immissione al consumo : a 24 mesi dalla vendemmia

Note organolettiche: Colore rosso rubino intenso; naso fruttato varietale che ricorda quello delle more e di altri piccoli frutti rossi maturi; piacevolmente speziato all'assaggio e dal gusto tipico, pieno ed equilibrato; finale rotondo e giustamente tannico

Abbinamenti gastronomici : Primi piatti della tradizione mediterranea e pugliese; arrostiti di carni rosse e alla griglia, formaggi semistagionati

Temperatura di Servizio : A quella ambiente, intorno ai 18-20° C

Produzione Annuale Bottiglie : Limitata a n. 2.500 bottiglie



Società Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:
Via Spineta mare snc
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:
Strada Comunale Santa Venia
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467
Tel. +39-089-385045
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633
P. IVA IT 01730460654
REA: SA-192177



FEUDI di terra d'Otranto

ARDENTIUS

Name : Ardentius

Vines : 85% Aglianico, 15% Syrah

Denomination : I.G.T. (Typical Geographical Identification) - Puglia "Aglianico"

Production area : Salento "La Casa"

Type of soil : Typically clayey and limestone rich in potassium

Direction of vines: North-South

Growth system of vineyards : One-sided "cordone speronato" which forms an inverted L

Production per hectare: 80 Quintals

Density of vines : 5000 per hectares

Harvest time : First week of October

Vinification : Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (under 23°C); average maceration max 10 days, Malolactic fermentation is achieved in total

Aging : 18 months in small French oak barrels + 1 month in glass

Alcohol : 13,7 %

Ready for consumption : 24 months from harvest

Colour : Intense ruby red

Aroma : fruity of small red fruits, plum, slightly spicy and a hint of vanilla.

Taste : Typical, full and balanced; the final is round and tannic.

Ideal serving temperature : Ambient / 20°C

Yearly production: 2.500



Societa' Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:
Via Spineta mare snc
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:
Strada Comunale Santa Venia
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467
Tel. +39-089-385045
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633
P. IVA IT 01730460654
REA: SA-192177