

Vini artigianali in "Terra delle Gravine"



MARCO LUDOVICO

ENOARTIGIANO IN TERRA DELLE GRAVINE

Vini Marco Ludovico
Masseria Ludovico Soc.Agr.Sem.
SS 100 km.56
74017 - Mottola (TA)
email: marcoludovico.eno@gmail.com
tel. 3332164978

Trabàco

Puglia / Rosso

Indicazione geografica protetta

*Duro lavoro, passione e fede.
Un Sangiovese artigianale che non
teme l'invecchiamento: Trabàco.*

*"Io lo berrei molto volentieri con un
arrosto di agnello... in alternativa
consiglio una costata o tagliata
di manzo."*

Denominazione: Sangiovese
Puglia IGP.
Uvaggio: 100% Sangiovese.

In vigna

Zona di produzione:
C.da Selvapiana, Mottola.
Altitudine: 320 m s.l.m.
Natura del Terreno: Franco
argilloso.
Sistema di Allevamento:
Tendone.
Anno d'impianto: 1984.
Resa per ettaro: dai 65 a 70 q.li
di uva.
Raccolta: Manuale in cassette
da 15 Kg.

In cantina

Vinificazione: Uve fermentate
con piede di lieviti indigeni ad una
temperatura compresa tra 23 °C e
28 °C. Macerazione di 14 giorni sulle
bucce in acciaio.
Chiarifica: Nessuna.
Filtrazione: Nessuna.
Sosta sulle fecce fini: 16 mesi.
**Solfiti totali
all'imbottigliamento:**
circa 35 mg/lit.
Affinamento: 50% Tonneaux rovere
francese, 50% acciaio.
Packaging:
Formati disponibili: 0,75 lt.
Peso bottiglia: 1,3kg.
Cartone: Orizzontale.

