



# Vigna Flaminio

Rosso  
D.O.P. Brindisi  
Riserva

*Classificazione:* D. O. P.

*Gradazione alcolica:* 13,5% vol.

*Vitigno:* Negroamaro 80% - Montepulciano 20%

*Zona di produzione:* Tenuta Flaminio - Brindisi

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 60

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale

**Produzione media per pianta:** kg. 1,5

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di settembre

**Raccolta:** manuale e meccanica

## Tecnica di vinificazione

fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni;  
breve macerazione post-fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea a fine fermentazione alcolica.

**Affinamento:** serbatoi acciaio inox; breve passaggio per sei-otto mesi in botti di hl. 50 rovere Slavonia; permanenza per 12 mesi ca. in vasche di cemento.

**Affinamento in bottiglia:** 5-6 mesi.

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino carico con riflessi violacei; assume con l'invecchiamento unghia a venature granata.

**Odore:** di buona intensità, complesso, dotato di sentori fruttati e speziati.

**Sapore:** elegante, armonico, morbido, di pieno carattere e buon nerbo.

## Abbinamenti

Carni in genere, cacciagione, pollame e piatti forti.