



Flaminio

Ottavianello
di Ostuni
Rosso
D.O.P.

Classificazione: D.O.P.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vitigno: Ottavianello 100%

Zona di produzione: Tenuta Castel Serranova - Carovigno (Br)

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 3

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione media per pianta: kg. 1,5

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: terza decade di settembre

Raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura soffice, fermentazione con macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15 giorni.

Successivamente fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Affinamento: in vasche di cemento

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rubino tenue/Cerasuolo, vivo, brillante.

Odore: Delicato, fruttato e floreale.

Sapore: Armonico, sapido, elegante, fresco, lungo.

Abbinamenti

Si accompagna ad antipasti e primi in genere, pesce in umido, bollito, carni bianche, formaggi molli e semistagionati.