



TERRE DI MARE



"Belforte" - Terre di Mare Rosso

Lo scopo di questo vino è quello di offrire al consumatore i sapori tipici di un vino "di costa", cioè proveniente da vigneti situati sempre in prossimità del mare. E' un vino interessante senza essere impegnativo, vinificato sempre con la stessa cura e attenzione. Si presta a tutto pasto, nei brevi spuntini, nei break pomeridiani.



CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso

UVAGGIO: Sangiovese 70%, Pollera, Merlot

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo vinoso di uva matura e sapore secco, franco, sapido con sentore di frutti di bosco.

ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto.

ALC/VOL : Alcol 12 % vol.

Nome:	Terre di Mare Belforte	Classificazione:	Vino Rosso
Primo anno di produzione:	1913	Numero medio di Bottiglie prodotte:	80.000
Area di produzione:	Beverino	Uvaggio:	Sangiovese 70%, Pollera, Merlot
Esposizione Vigneti:	Nord e Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	150 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 Anni
Periodo della vendemmia:	Metà Ottobre	Materiale vasche di fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	In Acciaio con lieviti selezionati
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Buona
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	375ml - 750ml