SARACINO
Autentici sorsi di Puglia

Bocciardato

Il nome prende spunto dalla “Bocciardatura”, una storica lavorazione artigianale che con l’ausilio di un utensile chiamato bocciarda crea sulla superficie della pietra un aspetto rustico, puntellato e scolpito.

Uva
100% Montepulciano

Zona di Produzione, Epoca di vendemmia
San Severo, a partire dalla prima decade di Ottobre

Annata
2025

Gradazione Alcolica
13%

Formato
75 cl

Produzione bottiglie
Limitata

Tecnica di Lavorazione
Separazione degli acini dal raspo e leggera pigiatura

Fermentazione
In serbatoi di acciaio a contatto con le bucce a circa 22°C

Maturazione
In serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e affinamento in bottiglia

Esame organolettico
Colore Rosso rubino intenso . Al naso si percepiscono intense note di frutta rossa. Al palato si presenta fresco, abbastanza morbido e con un tannino vellutato. Il finale è gradevole e persistente

Abbinamenti gastronomici
Ideale per accompagnare formaggi stagionati, brasati, arrosti di carni rosse e selvaggina

Temperatura di servizio
12/14 °C