



## KLASS LIMITED EDITION

Vitigno	80% Nero di Troia, 20% Malbec
Zona di produzione	Daunia, Puglia. Temperature medio-alte e bassa piovosità. Terreni a grana calcarea ricchi di minerali.
Coltivazione	Controspalliera (4500 viti per ettaro)
Periodo di vendemmia	Fine settembre, primi di ottobre
Vinificazione	Macerazione termocontrollata in acciaio inox per 15-20 giorni
Maturazione e affinamento	In barrique di legno francese per 18 mesi con bâtonnage, in bottiglia per 18 mesi.
Caratteristiche sensoriali	Colore rosso porpora intenso. Ampia gamma di sentori, dalle spezie ai profumi di sottobosco, dalla leggera vaniglia al caffè tostato, ai sentori minerali. In bocca è pieno, avvolgente, con una persistenza che travolge. Elevato potenziale di invecchiamento.
Grado alcolico	14%
Abbinamenti	Ideale con carne rossa arrosto o stufata, selvaggina, agnello brasato, salsiccia, funghi e salse speziate. Formaggi stagionati. Particolare l'abbinamento con pasticceria secca e cioccolato.
Temperatura di servizio	18-20 °C
Formato	750ml