



RINOMATA CANTINA TOMBACCO



AZZURRA
ROSSO I.G.T. PUGLIA

LA SEMPLICITÀ DELLA TRADIZIONE PUGLIESE

Un viaggio, un gesto, una corsa tra i filari, hanno trasformato un istante in una ispirazione per la creazione di un Rosso di carattere, intenso e vivace, proprio come una bambina. La carezza ai grappoli rossi e profumati che Azzurra, una figlia fiera e innamorata della vita, ha fatto nelle terre di Puglia I.G.T. diventano il simbolo di questo vino cercato e sperimentato per molto tempo. Abbiamo messo una cura paziente e amorevole nel trovare l'equilibrio speciale tra Primitivo e Negroamaro, che dona a questo Rosso I.G.T. Puglia un carattere corposo e fragrante, una ricchezza di sfumature organolettiche davvero sorprendenti. Il Rosso I.G.T. Puglia Azzurra è un vino importante, con un grado alcolico di 16° che racconta tutta la complessità e le sfumature del territorio in cui nasce. Terre assolate e aride, battute dal vento e profumate dall'aria salmastra che circonda tutta la regione, terre che sanno far maturare vitigni fieri e intensi, dal colore e dai profumi ricchi.

È lì che vogliamo portarvi con il nostro Rosso I.G.T. Puglia Azzurra, a perdervi nei filari di vitigni antichi, a godere del sole e del vento lasciandovi condurre in un viaggio alla scoperta del gusto da un filo immaginario nelle mani della bimba Azzurra. Lo stesso filo di rame che trovate nella nostra etichetta, un filo per smarrirsi piacevolmente in un labirinto di sapori.

RINOMATA CANTINA TOMBACCO



Un vino che porta il nome di una bimba e come lei, si perde nella bellezza della terra da cui ha origine. Il Rosso I.G.T. Puglia Azzurra è deciso, libero e fiero.



2022
5 Star Wines

91 POINTS



2022
Decanter World
Wine Awards
BRONZE MEDAL



2022
Luca Maroni

95 POINTS



2020
Luca Maroni

98 POINTS



2019
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2022
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2022
Concours Mondial de
Bruxelles
SILVER MEDAL



2021
Decanter World
Wine Awards
BRONZE MEDAL



2019
Concours Mundus
Vini Meiningen
GOLD MEDAL



2019
International Wine
Challenge (IWC)
SILVER MEDAL



AZZURRA
ROSSO I.G.T. PUGLIA

AZZURRA

ROSSO I.G.T. PUGLIA

Un blend libero e fiero, un viaggio tra i sapori e i profumi di una terra orgogliosa e di carattere, come la bimba a cui questo vino è dedicato.

Denominazione

Rosso I.G.T. Puglia

Vitigno

dall'80 al 90% Primitivo, dal 10 al 20% Negroamaro

Provenienza

Puglia

Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per la prima settimana e ogni due giorni per la seconda settimana di fermentazione. La temperatura di fermentazione è impostata tra i 24°C e i 28°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura e alla pressatura soice delle bucce, si predispongono le migliori condivisioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica e, completata quest'ultima si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare il nostro Rosso Puglia IGT ad ainare in legno. Vengono utilizzati 2 tipi di legno, i tonneaux da 500 litri e la botte grande da 6.000 litri. Terminato l'ainamento in legno il vino è pronto per l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

vino deve essere conservato alla temperatura di circa 12-14°C in locale fresco e asciutto. Conservato correttamente può invecchiare anche più di 4 anni.

Colore

rosso rubino carico, con eleganti riflessi granati.

Profumo

questo vino presenta profumi molto fini, intensi e

persistenti ben marcati, con un ampio bouquet che spazia dalle note fruttate dove spicca soprattutto la marasca e la mora, per poi passare alle note speziate fresche tipiche dei vini del sud, come rosmarino e pepe. La chiusura è caratterizzata da profumi terziari o di invecchiamento dove cioccolato e leggera vaniglia fanno da padroni.

Sapore

all'entrata si presenta robusto grazie al passaggio in barrique, ma nel contempo avvolgente e caldo per i suoi 16°. Il tannino mitigato dalla presenza dell'alcool e della glicerina si percepisce in maniera velta. Il finale è pieno e rotondo. Ottimo il retolfatto con sentori di marasca e prugna.

Gradazione alcolica

16% vol.

Temperatura di servizio ottimale

18-20°C

Affinità gastronomiche

vino adatto per accompagnare piatti a base di carne, arrosti e stracotti, anche con pezzature importanti. Ben si sposa con fromaggi stagionati.