



KERINOS

CANTINA IN PUGLIA

TITANUS

APPASSIMENTO
PUGLIA ROSSO PASSITO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Suolo: Calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso.



Soil: medium textured limestone. Mostly clayey content.

Zona di produzione: Cerignola



Production area: Cerignola.

Vitigno: Blend. Nero Di Troia, Primitivo e Negroamaro



Grape Variety: Blend. Nero di Troia, Primitivo, Negroamaro

Vinificazione: una volta che l'uva arriva in cantina viene diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente a contatto con le bucce per 20-25 giorni.



Wine making: once the grapes arrived at the winery, they are destemmed and crushed, fermented spontaneously in contact with skins for about 20-25 days.

Affinamento: in botti di rovere per un minimo di 6 mesi.



Ageing: oak barrels for a minimum of 6 months.

Colore: rosso rubino.



Color: ruby red.

Olfatto: Intensi aromi di frutta secca, in particolare fichi e prugne, completati da cioccolato fondente e spezie dolci.



Smell: Intense aromas of dried fruits, specifically figs, and plums, complemented by dark chocolate and sweet spices.

Note di degustazione: Corposo al palato con una sensazione vellutata. I sapori sono ricchi, con note di amarena e un accenno di liquirizia.



Tasting Notes: Full-bodied on the palate with a velvety, mouthfeel. Flavors are rich featuring dark cherry, and a hint of liquorice.

Gradazione alcolica: 15% vol.



Alcohol: 15% vol

Temperatura di servizio: 16-18°C



Serving temperature: 16-18°C.

Abbinamenti: primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate e formaggi stagionati.



Food pairings: Pasta dishes with a rich sauce, grilled meats, mature cheeses

vinum biologico