



# Flaminio

Ottavianello  
di Ostuni  
Rosso  
D.O.P.

*Classificazione:* D.O.P.

*Gradazione alcolica:* 13,5% vol.

*Vitigno:* Ottavianello 100%

*Zona di produzione:* Tenuta Castel Serranova - Carovigno (Br)

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 3

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione media per pianta:** kg. 1,5

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** terza decade di settembre

**Raccolta:** manuale

## Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura soffice, fermentazione con macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15 giorni.

Successivamente fermentazione malolattica spontanea.

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

**Affinamento:** in vasche di cemento

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Rubino tenue/Cerasuolo, vivo, brillante.

**Odore:** Delicato, fruttato e floreale.

**Sapore:** Armonico, sapido, elegante, fresco, lungo.

## Abbinamenti

Si accompagna ad antipasti e primi in genere, pesce in umido, bollito, carni bianche, formaggi molli e semistagionati.