

SELVAGGIO

Nero di Troia

Vino rosso dal bouquet ricco e fragrante con sentori di lampone e mirtillo



Il suo carattere fresco ed equilibrato vive di un'anima selvaggia, come il vento della sua terra. Note audaci, le sue, di lampone e mirtillo accarezzano dolcemente i ricordi di chi, almeno una volta nella sua vita, ha sognato.



Classificazione: Puglia IGT
Tipo di suolo: calcareo-argilloso di medio impasto
Vendemmia: 3ª decade di ottobre
Sistema di allevamento: controspalliera cordone speronato



Zona ubicazione vigneti: Puglia, zona collinare



Vitigni utilizzati: Nero di Troia in purezza



Colore: vino dal colore rosso rubino intenso con netti riflessi violacei
Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di lampone e mirtillo
Sapore: gusto pieno, di grande corpo, robusto, con sensazioni di tannini dolci



Vinificazione: fermentazione con lunga macerazione
Affinamento: acciaio 10 mesi - bottiglia



Alcol svolto: 13,0% vol



Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni pregiate, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi



Temperatura di servizio: 18°-20°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Formati disponibili: bottiglia 0,75 litri



Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.

SELVAGGIO

Verdeca

Vino bianco dal bouquet fresco e delicato



Il suo carattere fresco ed equilibrato vive di un'anima selvaggia, come il vento della sua terra. La nostalgica delicatezza delle sue note si intreccia a sentori fruttati, in un gioco infinito tra sogno e quello che, un tempo, eravamo.



Classificazione: Puglia IGT
Tipo di suolo: calcareo-argilloso di medio impasto
Vendemmia: 1ª decade di settembre
Sistema di allevamento: controspalliera cordone speronato; ceppi/ha: 4.500; resa uva q.li/ha: 110 q.li



Zona ubicazione vigneti: Puglia, zona collinare



Vitigni utilizzati: Verdeca in purezza



Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini
Profumo: bouquet fine e delicato
Sapore: gusto fresco ed equilibrato, lievemente acidulo con sentori fruttati



Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: acciaio 4 mesi - bottiglia



Alcol svolto: 12,0% vol



Abbinamenti: ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce al forno e ai ferri, crostacei e frutti di mare



Temperatura di servizio: 8°-10°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Formati disponibili: bottiglia 0,75 litri



Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.

SELVAGGIO

Bombino Nero

Vino rosato fresco ed estivo, caratterizzato da suadenti note fruttate



*Il suo carattere fresco ed equilibrato
vive di un'anima selvaggia,
come il vento della sua terra.
Il rosa sussurra promesse d'amore
e l'anima si perde nei suoi riflessi violacei,
nel fascino eterno dei baci rubati.*



Classificazione: Puglia IGT
Tipo di suolo: calcareo-argilloso di medio impasto
Vendemmia: 3^a decade di settembre - inizi ottobre
Sistema di allevamento: controspalliera cordone speronato; ceppi/ha: 4.500



Zona ubicazione vigneti: Puglia, zona collinare



Vitigni utilizzati: Bombino Nero in purezza



Colore: vino dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati
Profumo: fresco e fruttato
Sapore: gusto rotondo, equilibrato



Vinificazione: vinificazione in rosato di uve a bacca nera
Affinamento: acciaio 4 mesi - bottiglia



Alcol svolto: 12,0% vol



Abbinamenti: ottimo vino da tutto pasto per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi e pietanze a base di pesce. Ottimo come aperitivo in abbinamento con ostriche e perfetto in accompagnamento alla pizza.



Temperatura di servizio: 8°-10°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Formati disponibili: bottiglia 0,75 litri



Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.

SELVAGGIO

Primitivo

L'interpretazione di un grande rosso classico pugliese



*Il sole tramonta alle spalle
e il mare ti guarda.
Non dici niente, la sabbia ti parla con voce
graffiante del vento che muove parole
passate, echi lontani.
Sono, ero, sarò solo parole.
Senza questo sapore di Libertà.*



Classificazione: Puglia IGT
Tipo di suolo: argilloso di medio impasto
Vendemmia: 2ª decade di settembre
Sistema di allevamento: alberello pugliese; ceppi/ha: 4.500



Zona ubicazione vigneti: Puglia - area di Manduria e Sava (Taranto)



Vitigni utilizzati: Primitivo



Colore: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento
Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante con sentori speziati
Sapore: gusto armonico, di corpo, avvolgente, con lievi note dolci



Vinificazione: fermentazione con macerazione
Affinamento: acciaio 8 mesi - bottiglia



Alcol svolto: 13,0% vol



Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e salumi



Temperatura di servizio: 18°-20°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Formati disponibili: bottiglia 0,75 litri



Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.

SELVAGGIO

Negroamaro

Vino rosso avvolgente con suadenti note fruttate



*Le stelle raccontano scintille dei falò passati.
Di notti, estati, sogni ancora vivi.
Fuoco e mare nei tuoi occhi
alle spalle la città parla alla Luna
bianca ci si specchia.
Sono, ero, sarò sono solo parole
senza questo sapore di Libertà.*



Classificazione: Puglia IGT
Tipo di suolo: argilloso di medio impasto
Vendemmia: 2ª decade di settembre
Sistema di allevamento: alberello pugliese; ceppi/ha: 4.500



Zona ubicazione vigneti: Puglia - area di Manduria e Sava (Taranto)



Vitigni utilizzati: Primitivo



Colore: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento
Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante con sentori speziati
Sapore: gusto armonico, di corpo, avvolgente, con lievi note dolci



Vinificazione: fermentazione con macerazione
Affinamento: acciaio 8 mesi - bottiglia



Alcol svolto: 13,0% vol



Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e salumi



Temperatura di servizio: 18°-20°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Formati disponibili: bottiglia 0,75 litri



Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.