

SELEZIONE DEI NOSTRI VINI

SELVAGGIO

Vini



SELVAGGIO

Una ricerca durata anni, una terra
che esprime il suo fascino attraverso
i frutti del suo lavoro, le uve
autoctone spiegano Selvaggio:

Selvaggio fa parte di ognuno di noi,
è quel momento in cui smetti di fare
quello che gli altri si aspettano da te
e realizzi i tuoi sogni.

Selvaggio è il nostro vino
Selvaggio è il nostro sogno.









INDICE

VERDECA	6
BOMBINO NERO ROSÈ	8
NERO DI TROIA	10
PRIMITIVO	12
NEGROAMARO	14



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 giorno, eravamo.



SCHEDA TECNICA



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGT
TIPO DI SUOLO: calcareo-argilloso di medio impasto
VENDEMMIA: prima decade di settembre
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera cordone speronato; ceppi/ha: 4.500; resa uva q.li/ha: 110 q.li



ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Puglia, zona collinare



VITIGNI UTILIZZATI: Verdea 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



The Equalitas standard addresses sustainability according to the three social, environmental and economic pillars.

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.



SCHEDA TECNICA



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGT

TIPO DI SUOLO: calcareo-argilloso di medio impasto

VENDEMMIA: terza 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



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.



SCHEDA TECNICA



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGT

TIPO DI SUOLO: calcareo-argilloso di medio impasto

VENDEMMIA: terza 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: vinificazione in rosato di uve a bacca nera

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



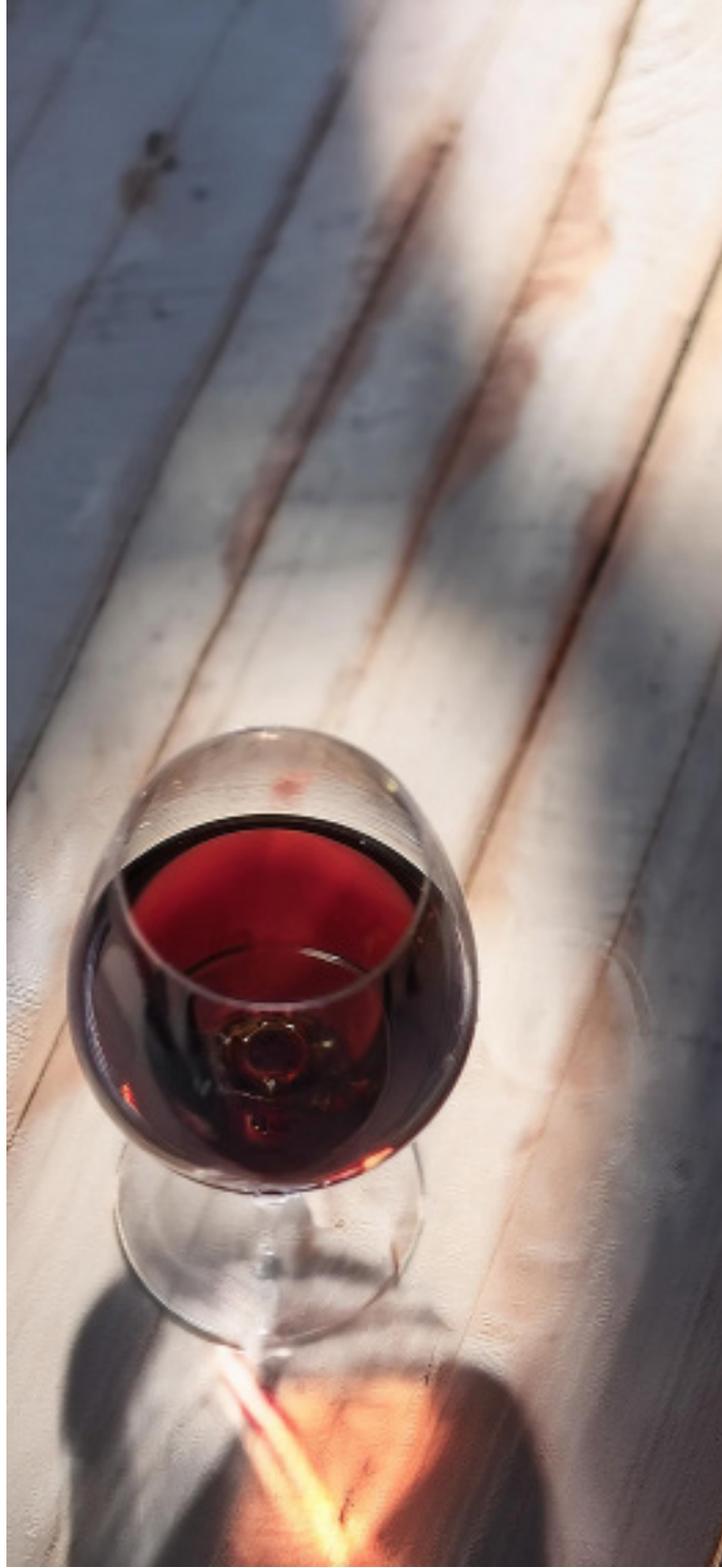
FORMATI DISPONIBILI: bottiglia 0,75 litri



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.



SCHEDA TECNICA



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGT
TIPO DI SUOLO: calcareo-argilloso di medio impasto
VENDEMMIA: Seconda decade di settembre
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello pugliese;
 ceppi/ha: 4.500;



ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Puglia, area di Manduria e Sava (TA)



VITIGNI UTILIZZATI: Primitivo



COLORE: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
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, arrostiti e 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



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..





— SCHEDA TECNICA

CLASSIFICAZIONE: Puglia IGT
TIPO DI SUOLO: calcareo-argilloso di medio impasto
VENDEMMIA: Seconda decade di settembre
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello pugliese;
 ceppi/ha: 4.500



ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Puglia, area Salentina



VITIGNI UTILIZZATI: Negroamaro



COLORE: vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce con sfumature porpora
PROFUMO: bouquet intenso, pieno e fragrante
SAPORE: gusto armonico e ben bilanciato.
 Ben robusto, svela sentori di piccoli frutti rossi, macchia mediterranea e bacche di ginepro



VINIFICAZIONE: fermentazione con macerazione
AFFINAMENTO: acciaio 8 mesi - bottiglia



ALCOL SVOLTO: 13,0% vol



ABBINAMENTI: incredibilmente versatile, è un vino da esplorare durante l'aperitivo, ma anche da abbinare a carni pregiate e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e salumi



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-20°C
CONSERVAZIONE: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



FORMATI DISPONIBILI: bottiglia 0,75 litri







SELVAGGIO

info@colleselvaggio.com

colleselvaggio.com

[@colleselvaggio](#)



Azienda Agricola
COLLESELVAGGIO