



NEGROAMARO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Negroamaro per almeno 85% più altri vitigni autorizzati.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Medio impasto, calcareo di buona tessitura.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione e diraspatura a bassa frequenza, successiva fermentazione con macerazione, svinatura e affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino. Apre al naso con confettura di prugne e frutti di bosco, poi lievi sensazioni di sottobosco e di fiore di ribes. Frutta e tannini avvolgono la bocca spinti da verve sapida; lunga persistenza con finale appena ammandorlato.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Pasta al forno, tartare di manzo, bistecca al sangue, carni ovine al forno.