



## CARATTERISTICHE

---

### DENOMINAZIONE

*Negroamaro Puglia Rosso IGT*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneti selezionati in agro pugliese.*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Seconda decade di Settembre.*

### VINIFICAZIONE

*Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione si svolge in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28°C, per un periodo di fermentazione alcolica di circa 13 giorni. Infine si effettua la svinatura del vino e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.*

### NOTE DEGUSTATIVE

*Colore rosso rubino intenso, profumo ampio di frutti neri e spezie. Al palato una bella struttura e freschezza con finale lungo e persistente.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*14-18°C.*

### ABBINAMENTO

*Ideale con piatti della cucina tradizionale, salumi e formaggi.*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*13,00 % Vol.*

---

