

## Negroamaro IGT Puglia



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

### TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### RACCOLTA

Normalmente nella terza decade di settembre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino intenso con filessi granati.

### OLFATTO

Delizioso bouquet fruttato con evidenti note di frutta rossa matura e ciliegie.

### GUSTO

Intense note che ricordano i frutti rossi sotto spirito, marmellata di prugne, liquirizia e frutta secca.

### ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi freschi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

### GRADO ALCOLICO

12,5%

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12,5% vol]

