

NEGROAMARO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

RED WINE

PRODUCT OF ITALY

Net. Cont. 750 ml



Vitigno: minimo 85% Negroamaro IGT e massimo 15% di altre uve rosse che sono autorizzate.

Provenienza: Puglia

Vinificazione: del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per i primi 3-4 giorni per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura di fermentazione è impostata 22°-28°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica. Il processo di imbottigliamento inizia nel mese di giugno successivo alla vendemmia.

Conservazione e invecchiamento: si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 3-4 anni.

Colore: viola intenso con riflessi granato.

Profumo: fine, elegante, etereo e caldo. Note di marmellata di more seguite da note di caffè e cannella.

Sapore: molto piacevole, caldo e avvolgente. Leggermente tannico con buona persistenza. Lascia il palato asciutto. Bilanciato.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale: 18/20° C

Affinità gastronomiche: questo importante vino pugliese si sposa bene con i primi piatti al pomodoro e ricotta. Carni rosse in generale. Superbo con agnello e altre carni alla griglia. Interessante l'abbinamento con piatti al curry ed è eccellente con i formaggi stagionati e dal forte sapore.

Confezione: bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.