



 *Negroamaro 100%*
IGP Puglia  *VOL.*
12,5%  *750*
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono macerate per 6-8 ore in modo da estrarre dalle bucce la giusta quantità di colore e le note aromatiche tipiche del Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 10-12°C in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa 3|4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosato delicato con riflessi porpora; retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Al palato è fresco, minerale, equilibrato. Finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale servito come aperitivo, con pasta, carni bianche e pesce.



DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280065



Aziende Agricole
D'ADDARIO