

NEGROAMARO

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Vino ottenuto da uve Negroamaro raccolte a mano e fermentate in maceratori di acciaio inox a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati. Colore rosso rubino con riflessi violacei, esprime nei suoi profumi tutte le caratteristiche di vino giovane, fruttato, con sentori vinosi e gradevoli. Equilibrato ed armonico al gusto, per la sua intensità è un pregevole vino da tutto pasto, specialmente con salumi, carni bianche e rosse arrostiti o in umido, formaggi un pò piccanti. Temperatura di servizio: 18°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2011

ETA' DEI VIGNETI: 10 - 20 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello pugliese;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Negroamaro;

PORTAINNESTI: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 3000 - 3500;

RESA DI VINO PER ETTARO: 90 - 100 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Macerazione per 12/15 giorni con ripetuti montaggi giornalieri e successiva pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione a temperatura controllata di 25°C;

AFFINAMENTO DEL VINO: 6 mesi in serbatoi di acciaio;

DATI ANALITICI: Alcool 12%;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino con riflessi violacei, esprime nei suoi profumi tutte le caratteristiche di vino giovane, fruttato, con sentori vinosi e gradevoli;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente bene con creazioni culinarie a base di carni rosse, formaggi, piatti sapidi, servito a 18° C.

A red wine obtained from Negroamaro grapes hand-picked and fermented in stainless steel macerator tanks at controlled temperature with the addition of selected yeasts. It is red ruby-coloured with purplish nuances with a young fruity aroma and pleasant vinous scent. It is a balanced and harmonious wine, which can perfectly accompany a whole meal. It particularly matches hams, roasted or stewed white and red meat and lightly hot cheese. Best served at 18°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2011

AGE OF VINEYARD: 10 - 20 years;

SYSTEM OF GROWTH: A tree from Puglia;

VARIETY OF GRAPES: 100% Negroamaro;

GRAFTING: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 3.000 - 3.500;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 90- 100 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: Second decade of September;

FERMENTATION OF THE MUST: Maceration for 12/15 days with daily repeated assembly and subsequent pressing of the pomace. Fermentation at a controlled temperature of 25 ° C;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: 6 months in steel tanks;

ANALYTIC DATA: Alcohol 12% vol.;

ORGANIC EXAMINATION: It is red ruby-coloured with purplish nuances with a young fruity aroma and pleasant vinous scent;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Particularly well with culinary creations aa red meat, cheese, savory dishes, served at 18.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5	8020050001002 8020050151004	6 6	7,5 15	234 x 155 x H 297 320 x 220 x H 348	25 12	125 60