

# MATERVITAE NEGROAMARO

## MATERVITAE

Puglia IGT

Rosso

**vitigni utilizzati:** Negroamaro (100%)

**zona ubicazione vigneti:** Puglia - area del Salento

**altitudine:** 50 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:** argilloso di medio impasto

**sistema di allevamento:** alberello pugliese

**ceppi/ha:** 4.500

**resa uva q.li/ha:** 90-100 q.li

**epoca di vendemmia:** 2ª decade di settembre

**vinificazione:** fermentazione con macerazione

**affinamento:** acciaio 8 mesi - bottiglia

**resa di uva in vino (%):** 65%

**estratto secco (gr./lt):** 37

**acidità totale (gr./lt):** 5,30

**ph:** 3,66

**zuccheri residui (gr./lt):** 2,5

**alcol svolto:** 13,0% vol

**colore:** vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento

**profumo:** bouquet intenso, pieno e fragrante

**sapore:** gusto armonico, di corpo, con sensazioni di piccoli frutti rossi

**1 g di alcol = 7 kcal**

**1 ltri vino secco a 10°C = 600 kcal**

**1 g di zucchero: 4 kcal**

**abbinamenti:** classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi

**temperatura di servizio:** 18°- 20°C

**conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**formati disponibili:** bottiglia lt. 0,750

