

I VARIETALI

MATERVITAE

NEGROAMARO



MATERVITAE
NEGROAMARO
Puglia IGT
Rosso

vitigni utilizzati:

Negroamaro

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area Salentina

altitudine:

50-100 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese,
controspalliera

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90-100 q.li

vendemmia:

2 ^ decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,5% 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

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse,
arrosti, 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