

I QUOTIDIANI

È ARTE NEGROAMARO

È ARTE NEGROAMARO

Puglia IGT
Negroamaro
Rosso

vitigni utilizzati:

Negroamaro

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area Salentina

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

vendemmia:

2^a decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con

macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

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

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

È ARTE NEGROAMARO

Puglia IGT
Negroamaro
Red wine

grapes:

Negroamaro

vineyard location:

Apulia – Salento area

altitude:

50 mt. a.s.l.

soil:

clayey with medium texture

training system:

Apulian gobelet

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

9,000-10,000 kg

harvest:

mid-September

vinification:

fermentation with

maceration

ageing:

steel 8 months - bottle

alcohol content:

13.0% by vol

colour:

deep ruby red enriched by

orange glints with ageing

smell:

intense, full and fragrant

bouquet

taste:

balanced, full-bodied, with

notes of red berries

food pairing:

classic red wine, perfect to

match red meat, roast,

game. Excellent with hard

cheese and salami

servng temperature:

18°- 20°C

storing:

in a cool place, away from

light and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

