

I.G.T. Salento Negroamaro

Varietà	Negroamaro
Classificazione	Negroamaro del Salento I.G.T.
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	100 q.li di uve
Vinificazione	raccolta manuale, macerazione con controllo della temperatura.
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox per 1 anno
Capacità di invecchiamento	3 anni
Caratteristiche	Nobile vino che nasce nelle Terre di Brindisi ed ottenuto da vigneti di Negroamaro allevati ad alberello di oltre 40 anni. Con il suo colore rosso granato carico, dal profumo di frutta rossa, delicato, ampio ed intenso, dal gusto morbido e pieno, di struttura robusta
Accostamenti	Accompagna piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.
Parametri	alcol: 13,00 - 14,00 vol.%-acidità totale: 5,90 gr/l-zuccheri: 2,5-3,5 gr/l-PH: 3,55
Temperatura di servizio ideale	18°-20° C
Bottiglia	bordolese europea fascetta uvag
Imballo	6/12 bottiglie

