

ARTICOLO	Negroamaro 2010 - Vino Rosso - IGP PUGLIA
ZONA DI PRODUZIONE	Sandonaci (BR)
UVAGGIO	100% Negroamaro
FORMA DI ALLEVAMENTO	Alberello
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA	Manuale in cassette di plastica
MATURAZIONE	In contenitori di acciaio inox per un minimo di 12 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 12 mesi
COLORE	Rosso porpora
OLFATTO	Il naso è scosso da un'impronta aromatica fruttata, floreale, vegetale e speziata, in cui risultano toni naturali ed evoluti. Si colgono essenze di piccoli frutti del sottobosco, fiori rossi, erbe aromatiche e spezie orientali.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Con primi piatti strutturati, zuppe e piatti di carne e zuppe di pesce.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%

ARTICLE	Negroamaro 2010 - Vino Rosso - IGP PUGLIA
PRODUCTION SITE	Sandonaci (Br)
GRAPES	100% Negroamaro
ALTITUDE	100 mt s.l.m.
TRAINING SYSTEM	Alberello pugliese
HARVEST TIME	September
SYSTEM OF PICKING	Hand picked
DENSITY OF VINES	5.000 per hectar
VINIFICATION	Steel tanks
AGEING	Steel tanks
COLOUR	Red deep
SENSE OF SMEL	Sense of smell intense and fine that refers to red fruit and spices.
SERVING SUGGESTIONS	With main course and roast meat
ALCOHOLIC STRENGHT	13,5%