

<b>ARTICOLO</b>	Negroamaro 2010 - Vino Rosso - IGP PUGLIA
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Sandonaci (BR)
<b>UVAGGIO</b>	100% Negroamaro
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Alberello
<b>PERIODO DI VENDEMMIA</b>	Settembre
<b>TIPOLOGIA DI RACCOLTA</b>	Manuale in cassette di plastica
<b>MATURAZIONE</b>	In contenitori di acciaio inox per un minimo di 12 mesi
<b>AFFINAMENTO</b>	In bottiglia per almeno 12 mesi
<b>COLORE</b>	Rosso porpora
<b>OLFATTO</b>	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.
<b>ABBINAMENTO GASTRONOMICO</b>	Con primi piatti strutturati, zuppe e piatti di carne e zuppe di pesce.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,5%

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