

# PUGLIA NEGROAMARO VINIFICATO IN BIANCO



TENUTA  
MONACELLI

**ZONA DI PRODUZIONE** SALENTO - PUGLIA

**DENOMINAZIONE** PUGLIA IGP NEGROAMARO

**TIPO TERRENO** TENDENZIALMENTE CALCAREO CON  
PREDOMINANZA ARGILLA

**SISTEMA COLTIVAZIONE** CONTROSPALLIERA

**RESA Q.LI PER ETTARO** SINO A 90 Q.LI CIRCA

**VITIGNI UTILIZZATI** NEGROAMARO

**CLIMA** INVERNI MITI ED ESTATI MOLTO ASCIUTTE

**VENDEMMIA** MANUALE IN CASSETTA

**TECNICA VINIFICAZIONE** DELICATA PIGIATURA DELLE  
UVE A TEMPERATURE MOLTO BASSE. IMMEDIATA  
SEPARAZIONE DELLE BUCCE DAL LIQUIDO. CHIARIFICA  
STATICA PRE-FERMENTATIVA A FREDDO E  
FERMENTAZIONE ALCOLICA A 11°C; SUCCESSIVO  
AFFINAMENTO SULLE FECCE PER 2-3 MESI

**COLORE** COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI  
VERDOLINI

**PROFUMO** COMPLESSO CON SENTORI AGRUMATI,  
FIORI DI CAMPO ED ERBE AROMATICHE

**GUSTO** STRUTTURATO CON UNA BUONA SPALLA ACIDA  
CHE DONA UNA PIACEVOLE FRESCHEZZA

**TENORE ALCOLICO** 12 %VOL

**ABBINAMENTO AI CIBI** OTTIMO CON ANTIPASTI DI  
MARE, RISOTTI, ZUPPE DI PESCE, FRUTTI DI MARE E  
FORMAGGI A PASTA MOLLE

**TEMPERATURA SERVIZIO** 10-12 °C

**ENOLOGO** TEODOSIO D'APOLITO

