



Puglia Negroamaro vinificato in bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Protetta

TIPO TERRENO

Tendenzialmente Calcareo con Predominanza di Argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA Q.LI PER ETTARO

Sino a 90 Q.li circa

VITIGNI UTILIZZATI

Negroamaro

CLIMA

Inverni Miti ed Estate molto Asciutte

VENDEMMIA

Accurata Selezione dei Grappoli e Raccolta Manuale in Cassetta

TECNICA VINIFICAZIONE

Delicata Pigiatura Delle Uve A Temperature Molto Basse. Immediata Separazione delle Buccie dal Liquido. Chiarifica Statica Pre -Fermentativa A Freddo E Fermentazione Alcolica a 11 Gradi: Successivo Affinamento Sulle Fecce per Due e Tre Mesi.

COLORE

Giallo Paglierino con Riflessi Verdolino

PROFUMO

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

