

Negroamaro IGT Salento		<i>scheda tecnica</i>
<i>Varietà di uve:</i>	Negroamaro 100%	
<i>Produzione:</i>	Dai più classici vitigni pugliesi e dai più antichi vigneti del Salento, nasce questo Negroamaro. Le uve pigiate delicatamente vengono avviate alla fermentazione dove un'attenta ed accurata gestione della macerazione danno vita a questo vino che viene ulteriormente affinato nelle nostre cantine per oltre un anno al fine di esaltare al massimo le sue peculiari caratteristiche.	
<i>Note degustative:</i>	<p>Colore: Rosso rubino brillante con una lieve venatura d'arancione se giustamente invecchiato.</p> <p>Profumo: Intenso e delicato di ciliegia sotto spirito con sentori di piccoli frutti rossi.</p> <p>Sapore: Deciso, caratteristico lievemente tannico di buon corpo e di buona persistenza</p>	
<i>Abbinamenti eno-gastronomici:</i>	Eccellente su arrostiti e brasati ma anche su primi piatti dal gusto deciso.	
<i>Dati analitici:</i>	Grado alcolico: 13 %vol.; acidità totale: 5,50 g./l.	
<i>Modalità di degustazione:</i>	Va servito alla temperatura di 18-20 °C	
<i>Capacità della bottiglia</i>	Lt. 0,75	
<i>Tipo di bottiglia</i>	bordolese	
<i>Peso della bottiglia</i>	Kg. 1,3 circa	
<i>Bottiglie per confezione</i>	6	
<i>Confezioni per fila di pallet</i>	22	
<i>Confezioni per pallet</i>	110	
<i>Codice EAN bottiglia</i>	8 007486 001080	



*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*