


## Monte dei Cocci | Negroamaro

 [tenutegirolamo.it/negroamaro/](http://tenutegirolamo.it/negroamaro/)



### **MONTE DEI COCCI Negroamaro IGP Puglia**

**Variedade de uvas:** 100% Negroamaro

**Área de produção:** Valle d'Itria, 450 metros acima do nível do mar.

**Características do solo:** Calcário misturado com terra vermelha.

#### **Vinificação:**

Após maceração suave e posterior fermentação em cubas de casquinha truncada de carvalho francês, segue-se um estágio em barricas de carvalho francês durante 4-6 meses. O processo termina com 6 meses de envelhecimento em garrafa.

#### **Notas de prova**

**Cor :** vermelho rubi com reflexos granada;

**Bouquet :** cheio, pesado, com notas de casca de laranja cristalizada, tangerina, ameixa, pimenta, canela e aromas florais;

**Sabor :** tânico, elegante, quente, envolvente, longo e persistente.

#### **Combinações de comida e vinho:**

A riqueza tânica torna este vinho adequado para pratos de carne ou pratos saborosos e elaborados.

**Temperatura de serviço:** 16 ° - 18 ° C

**Álcool:** 13,5% vol.

*Safra 2013. Jantar Luigi Pietro, 25/11/2015.*