



 *Negroamaro 100%*  
*IGP Puglia*  *VOL. 12,5%*  *750 ml*

#### AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono macerate per 6-8 ore in modo da estrarre dalle bucce la giusta quantità di colore e le note aromatiche tipiche del Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 10-12°C in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa 3|4 mesi.

#### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosato delicato con riflessi porpora; retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Al palato è fresco, minerale, equilibrato. Finale lungo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale servito come aperitivo, con pasta, carni bianche e pesce.



#### DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



#### PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



#### PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



#### EAN

8052462280065



*Aziende Agricole*  
**D'ADDARIO**