



TOMEGNA



Negroamaro
IGT Puglia



VOL. 13%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Negroamaro

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Territorio di vocazione Brindisi contrada Cerano, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione.

Terreno: Terra rossa con elevata presenza di sabbia fina e grossa

Vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento ed acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso, fragranti sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi e sottile nota speziata che arricchisce la gamma complessa di aromi caldo e morbido, ha buon supporto acido e tannini fini. Chiude lungo, asciutto e piacevole, buona struttura ed equilibrio nelle sensazioni organolettiche, ne fanno un vino interessante e di godibile versatilità.

Abbinamenti: Primi piatti a base di pasta fresca e ripiena, zuppe di verdura e funghi, carne alla griglia o al forno, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660186