

TF

TERRE FORTI

RADICI D'ITALIA

NEGROAMARO PUGLIA IGT

NOTE DEGUSTATIVE



Rosso intenso,
con tonalità viola



Al naso risulta delicato,
con spiccate note varietali di rosa,
prugne, more mature, uvetta



Ricco in bocca con aromi di amarena,
note di caffè e una consistenza densa e cremosa.
Straordinariamente rotondo e completo



Si abbina bene a costolette
di agnello in crosta e patate

I ROSSI



INFORMAZIONI TECNICHE



Negroamaro 85%
Altre varietà 15%

ALCOHOL

12,5%

AREA

Puglia

SUPERFICIE E ALTITUDINE

Pianura e colline | 0 - 300 m

TIPO E DENSITÀ DEL SUOLO

Argilloso | 4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot singolo, Alberello pugliese

PERIODO DI VENDEMMIA

Settembre – Ottobre



Le uve utilizzate per produrre questo vino vengono raccolte a mano e sottoposte a diraspatura e pressatura tradizionale.

La fermentazione avviene in vasche da 300 hl a 25-26°C per 10 giorni seguita da una fermentazione malolattica.

Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox per un massimo di 3 mesi prima di essere imbottigliato.

REGIONE



PUGLIA