

1) Denominazione: **Negroamaro Puglia Rosso IGP**

2) Annata: 2020

3) Zona di Produzione: Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia, Canosa e Minervino

4) Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

5) Vinificazione: Le uve raccolte a maturità ottimale, vengono selezionate, diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione si svolge in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28°C, per un periodo di fermentazione alcolica di circa 13 giorni. Infine si effettua la svinatura del vino e processo di affinamento, con svolgimento della fermentazione malolattica, per ottenere maggiore complessità di aromi e struttura.

6) Note degustative: Colore rosso rubino intenso, profumo ampio di frutti neri e spezie. Al palato una bella struttura e freschezza con un finale lungo e persistente.

7) Temperatura di servizio: 14°C - 18°C

8) Abbinamenti: Ideale con piatti della cucina tradizionale, salumi e formaggi

9) Gradazione 13,00%