

cantine
SANPANCAZIO

961

~ Negroamaro Passito

Salento Indicazione Geografica Tipica



16% vol



75 cl



*

18-20°C

Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia

Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera bassa

(4.000 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 40 anni

Vitigno: 100% Negroamaro

Epoca di vendemmia: tardiva in Ottobre da uve appassite

Resa per ettaro: 50 q.li

Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura il mosto rimane in macerazione per 15 giorni. Fermentazione alcolica termo-controllata a 20°C - 22°C

Maturazione: dopo la fermentazione malolattica, il vino rimane in affinamento 12 mesi in barriques di rovere francesce di media tostatura, poi in bottiglia

Colore: rosso cupo impenetrabile tendente al granato

Olfatto: al naso è ampio con profumi di frutti rossi maturi, note di vaniglia e toni speziati che rievocano tostatura e chiodi di garofano

Gusto: secco, pieno e vellutato accompagnato da tannini suadenti, freschezza balsamica e sensazioni di appassimento nel finale lungo e persistente. Un vino di grande intensità, strutturato ed elegante.

Temperatura di servizio: 18°-20°C. Decantare prima di servire

Gradazione alcolica: 16% vol

Abbinamenti consigliati: Ideale con primi piatti importanti, cucina speziata, carni rosse, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura e frutta secca

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.

San Pancrazio Salentino (Br) Italia

T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it

www.cantinesanpancrazio.it

