

cantine
SANPANCRAZIO

Campo Appio

~ Negroamaro

Salento Indicazione Geografica Protetta



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
(4.500 ceppi per ettaro)
Età dei vigneti: 30 anni
Vitigno: 100% Negroamaro
Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre
Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: dopo diraspatura e pigiatura delle uve, il mosto macera a contatto con le bucce per 12 giorni. Temperatura di fermentazione controllata a 20-22 °C
Maturazione: 6 mesi in barriques francesi di media tostatura
Colore: rosso cupo con riflessi purpurei
Olfatto: profumo intenso e persistente di frutti rossi di bosco, confettura, tostatura e leggere note di liquirizia
Gusto: pieno, ottimo equilibrio tra morbidezza ed alcolicità. Un vino robusto dai tannini morbidi
Temperatura di servizio: 18°-20°C
Gradazione alcolica: 14% vol
Abbinamenti consigliati: cucina mediterranea e speziata, salumi, primi piatti, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

