

cantine
SANPANCRAZIO

terre di sole.

~ 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, 5.000 ceppi per ettaro
Età dei vigneti: 20-30 anni
Vitigno: 100% Negroamaro
Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre
Resa per ettaro: 100 q.li

Vinificazione: dopo essere stato diraspato e pigiato, il mosto macera a contatto con le bucce per 8 giorni. Temperatura di fermentazione controllata a 20 - 22°C
Maturazione: acciaio inox
Colore: rosso rubino
Olfatto: profumo complesso, fine e fruttato con prevalenza di more e mirtilli
Gusto: ricco, caldo con ottima acidità ed estremamente beverino
Temperatura di servizio: 18°-20°C
Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Abbinamenti consigliati: primi piatti, carni rosse, agnello, cacciagione e formaggi stagionati

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

