

NEGROAMARO IGT PUGLIA GRANDE ALBERONE

Il Vino

Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Italia-Puglia
Uve	Negroamaro
Sensazioni	Vino dal colore rosso intenso, profumi di more e frutta rossa matura, con lievi note di cioccolato. Buona struttura al palato con tannini decisi e un finale lungo.
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura delle uve, segue un breve periodo di macerazione, che consente di ottenere un colore più intenso e un'ottima struttura; Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (22-24°C), con successivo affinamento in barrique per conferire al vino note tostate e speziate.
Gradazione alcolica	14%vol

La vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione e altitudine	Est - Sud-est, 200m s.l.m. circa
Metodo di allevamento	Spalliera
Densità d'impianto	4500 ceppi per ettaro circa

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
Temperatura di servizio	16-18 °C
Bicchieri	Bordeaux grand cru
Durata del prodotto	18 - 24 mesi se conservato in luogo idoneo.
Abbinamento	Si accompagna bene con arrostiti di carne, spezzatini e formaggi stagionati.

ITALIAN WINE BRANDS



italianwinebrands.it