

CENTOCONTRADE NEGROAMARO SALENTO IGT



Vitigno: Negroamaro minimo 85%

Grado alcolico: 13,50%

Residuo zuccherino: 10g/l

Zona di produzione: provincia di Taranto e Brindisi.

Sistema di allevamento:
prevalentemente a spalliera.

Terreno: argilloso, terra rossa ricca in ferro.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione di 5 giorni circa a temperatura controllata di 25/27 °C, fermentazione malolattica e affinamento su feccia fine in acciaio con batonnage settimanali.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso scarico con profumo fruttato e speziato, tipico del vitigno.

Temperatura di servizio: 18°C

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni