



DROSIA

Negroamaro vinificato in bianco

Tipologia	IGT Puglia
Zona di Produzione	Laghi Alimini-Otranto (Lecce)
Colore	Bianco
Uve	Negroamaro 100%
Terreno	Argilloso/sabbioso
Altitudine	3m s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Ceppi per ettaro	4140
Resa per ettaro in quintali	70/80 q
Epoca vendemmia	Prima decade di Settembre
Vinificazione	Acciaio
Fermentazione	temperatura controllata a 16 °C
Affinamento	in acciaio e bottiglia
Temperatura di servizio	8 - 10 °C

Questo singolare vino nasce da una vinificazione in bianco delle migliori uve Negroamaro raccolte a mano all'inizio di Settembre. Brillante con riflessi verdognoli, al naso rivela note di fiori freschi bianchi e sentori minerali. Al gusto è pieno, rotondo e strutturato. La piacevole sapidità lascia al palato una sensazione di piena freschezza.

Da abbinare ad antipasti e aperitivi. Si accompagna a primi piatti ai frutti di mare, risotti e formaggi poco stagionati.