



I.G.T. PUGLIA
NEGROAMARO VINIFICATO IN BIANCO - BIOLOGICO



Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 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. Da abbinare ad antipasti e aperitivi. Si accompagna a primi piatti ai frutti di mare e risotti.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Spurred Cordon
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 70/80 q
Grape harvest: First ten days of September
Vinification: Steel
Fermentation: Controlled temperature 16° C
Aging: In stainless steel and bottle
Serving Temperature: 8 - 10° C

This singular wine comes from a white vinification of the best Negroamaro grapes harvested by hand at the beginning of September. Brilliant with greenish reflections, the nose reveals notes of fresh white flowers and mineral hints. To be combined with appetizers and aperitifs. It goes well with seafood first courses and risottos.