

Tipologia vino Indicazione Geografica Protetta.

Colore Vino rosso.

Vitigni Negroamaro.

Densità d'impianto 4500 viti per ettaro.

Zona di produzione San Marzano, Salento, Puglia. A circa 100 m. sul livello del mare, con temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana medio-argillosa, con profondità abbondantemente sotto il metro.

Epoca di vendemmia Seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione Macerazione termocontrollata di circa 10 giorni, fermentazione alcolica con lieviti selezionati.

Affinamento In acciaio.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei; profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti Ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati.

Fruibilità Da servire a 16-18°C.

Wine category Indicazione Geografica Protetta.

Colour Red.

Vine varieties Negroamaro.

Vines per ha 4500.

Production area San Marzano, Salento, Puglia. At almost 100 meters above sea level, with a high average temperature and little rainfall during the year. The soils are mainly composed of clay, with an average depth which reaches up to 1 meter.

Harvest period Second and third week of September.

Vinification Thermo-controlled maceration for about 10 days, alcoholic fermentation with selected yeasts.

Maturation In stainless-steel tanks.

Tasting notes Deep purple red with violet-black reflections; intense and persistent aroma, with black-currant and wild fruit scent, spicy with thyme notes. A full-bodied wine, soft and balanced, long and pleasantly flavoured in the end.

Best served with Excellent with savoury first courses, all types of meat dishes and mature cheese.

Serving temperature About 16-18°C.



i Tratturi

NEGROAMARO PUGLIA
indicazione geografica protetta

FEUDI
DI SAN MARZANO