

NEGROAMARO D.O.C. COPERTINO RISERVA

CARATTERISTICHE VITICOLE



Vitigni: Negroamaro
Denominazione: D.o.c. Copertino Riserva
Zona di produzione: Carmiano
Altitudine: 45 mt. S.l.m.
Esposizione: Ovest, Sud-Ovest
Tipo di terreno: argilloso e calcareo
Età dei vigneti: 12 anni
Tipo di allevamento: alberello pugliese
Densità di piantagione: 5.120 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: terza e quarta settimana di settembre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Maturazione in legno: 12 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con riflessi violetti; profumo ampio, persistente, fruttato, con sentore di ciliegia e caramello. Gusto caldo, solare, rotondo, morbido. Il lungo finale lascia sul palato sentori di uva appassita e mandorla.

Gradazione alcolica: 14% Vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.

