

NEGROAMARO D.O.C. COPERTINO

CARATTERISTICHE VITICOLE



Vitigni: Negroamaro
Denominazione: D.o.c. Copertino
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: ultima due settimane di settembre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Maturazione in legno: 4 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri
Capacità di invecchiamento: fino a 5-7 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso e vivace; profumo intenso con spiccate note dolci e fruttate, persistenti, con sentore di frutta fresca; gusto equilibrato, morbido, fresco e fragrante. Una gradevole acidità di fondo gli conferisce vigore e persistenza gustativa.

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

