

ANGIULI NEGROMARO

Tipologia: IGP PUGLIA

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Collocazione geografica del vigneto: San Donaci

Vitigno: Negroamaro 100%

Tipologia del terreno: argilloso sabbioso

Sistema di allevamento: spalliera bassa

Resa (uva per ettaro): 100 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata per 10 gg e svinatura

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con un'equilibrata tannicità, profumo speziato e buona corposità.

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sintetico

Abbinamento gastronomico: accompagna egregiamente arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

Bicchieri consigliati: calice ampio a bocca richiudente

Temperatura di servizio: 16/18°