



VARIETALES:
Negroamaro

D.O.: Puglia

VIÑEDO:

Encomiendas entrenados por los sistemas del Alberello Pugliese y Cordone speronato en profundidad, sequedad de piedra caliza y arcilla silíceo suelo; el rendimiento promedio es de 75 quintales de uva por hectárea.

ELABORACIÓN:

Las uvas se cosechan muy temprano en la mañana y son inmediatamente trasladados a las bodegas de ser aplastado. Sigue la vinificación en tanques de acero, con 10 días de maceración y remontados frecuentes. Una vez que la fermentación maloláctica, parte del vino madura durante 6 meses en barricas francesas de varios tostados, mientras que el resto se queda en el acero.

CATA:

Color granate rojo; aroma intenso con notas de matorral mediterráneo y eucalipto; sabor completo y satisfactorio, aunque ligeramente amargo, redondo, y de excelente estructura.

