



NARDELLI

Negroamaro



Zona di produzione:
Puglia, Alto Salento,
250/350 slm



Piante per ettaro:
4500



Terreno:
Argilloso e calcareo
di medio impasto



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C per
36 ore. Fermentazione
alcolica alla temperatura
controllata di 24-26°C e
svinatura 13 giorni dopo
il termine della
fermentazione.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Negroamaro



Età dei vigneti:
15-30 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio inox il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 6 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato
in bottiglia.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Profumo:
Intenso e persistente
con delicate note di frutta
rossa e spezie



Gusto:
Morbido e avvolgente con
piacevoli sentori di mirtilli e
more, con un tannino morbido,
dolce e ben equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Ottimo con carni rosse alla
brace e al forno, selvaggina e
formaggi stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 16/18°C
Decantare prima di servire

