

Negroamaro Brindisi DOC



Tipologia
Rosso

Denominazione
Brindisi DOC

Vitigno
Negroamaro

Annata
2021

Gradazione alcolica
13,5% vol.

Sistema di allevamento
Controspalliera

Vendemmia
Seconda/terza decade
di Settembre

Fermentazione
Alcolica, per 7-11 gg
a temperatura tra
i 22 e i 26° C in serbatoi
di acciaio.
Fermentazione
malolattica svolta.

Affinamento
Minimo 12 mesi
in acciaio, 1-2 mesi
in bottiglia

Caratteristiche

Rosso rubino intenso.
L'identità del vitigno
si rispecchia in
un'ampio spettro
di profumi di frutta
- mora, ribes e ciliegia
sotto spirito - e spezie.
Un sorso fresco e dalla
piacevole nota tannica,
che si chiude con
un retrogusto intenso
e persistente.

Abbinamento consigliato

La complessità
di aromi e sapori
richiede combinazioni
altrettanto ricche
di gusto. Ideale con
carni alla griglia, sughi
saporiti anche a base
di funghi e formaggi
stagionati.

Temperatura di servizio
16/18°C