

# 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