

NEGROAMARO

Uve: Negroamaro

Terreno: di medio impasto, argilloso-calcareo

Vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente, dopodichè affinamento in acciaio per circa 6 mesi

Note: sentori fruttati di amarena e prugna, sensazioni speziate di tabacco e carruba

Abbinamento: si sposa bene con bolliti, zuppe di legumi, polpette al sugo

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Ortus