DI MARCO
Fondata nel 1872

NEGROAMARO

Puglia IGP

13% vol | 750 ml

5 mesi / months
Acciaio / Stainless steel

3 mesi / months
Bottiglia / Bottle

16-18 °C
Servizio / Serving

ITALIANO

Vitigno: Negroamaro. Zona: Puglia.

Terreno: argilloso-calcareo di medio impasto. Vigneti: 15-30 anni. Allevamento: spalliera con potatura Guyot; 4.000-4.500 piante/ha.

Affinamento: 5 mesi in acciaio dopo la fermentazione malolattica, seguiti da 3 mesi in bottiglia.

Colore: rosso intenso con riflessi porpora. Profumo: intenso e persistente, con frutti rossi e spezie. Gusto: morbido e avvolgente, con mirtilli, more e tannini equilibrati.

Abbinamenti: carni rosse alla brace o al forno, selvaggina e formaggi stagionati. Servizio: 16-18 °C.



16-18 °C
Servizio / Serving

ENGLISH

Grape variety: Negroamaro. Production area: Puglia.

Soil: medium-textured clay and limestone. Vines: 15-30 years. Training: trellised vines with Guyot pruning; 4,000-4,500 vines/ha.

Ageing: 5 months in stainless steel after malolactic fermentation, followed by 3 months in bottle.

Colour: intense red with purple reflections. Aroma: intense and persistent, with red fruit and spices. Palate: soft and rounded, with blueberry, blackberry and balanced tannins.

Food pairing: grilled or roasted red meats, game and aged cheeses. Serving temperature: 16-18 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm

Cantine Di Marco | cantinedimarco.it | aldo@cantinedimarco.it