

MALVANEGRA NEGROAMARO

Puglia IGP

15% vol | 750 ml



6 mesi / months

Tonneau francese / French oak



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.
-  **Vinificazione:** diraspatura e criomacerazione a 10-12 °C per 18-36 ore. Fermentazione a temperatura controllata, svinatura a fine fermentazione e pressatura soffice delle vinacce.
-  **Affinamento:** dopo la fermentazione malolattica in acciaio, maturazione di 5 mesi. Segue un passaggio aggiuntivo di 6 mesi in tonneau di rovere francese, quindi 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.
-  **Vinification:** destemming and cold maceration at 10-12 °C for 18-36 hours. Fermentation at a controlled temperature, racking at the end of fermentation and gentle pressing of the pomace.
-  **Ageing:** after malolactic fermentation in stainless steel, maturation for 5 months. An additional 6 months in French oak tonneaux follows, then 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 | 95 cartoni / cartons per pallet | 570 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm