

Negroamaro Puglia IGT - Othonis

Da uve leggermente appassite



Regione. Puglia.



Uve. Da uve 100% Negroamaro, leggermente appassite e raccolte a mano da vocati vigneti della "penisola salentina" dalle province di Brindisi, Lecce e Taranto.



Vinificazione. Uve raccolte in ottobre. Vinificazione tradizionale in rosso, con pigiatura soffice e macerazione prolungata sulle bucce per circa 20 giorni.



Note gustative. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio di frutti a bacca rossa e spezie. Gusto pieno, morbido, ampio, persistente e armonico. Note di liquirizia, cannella e vaniglia tostata sul finale.



Analisi. Alcol 16% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 10 g/l.



Gastronomia. Eccellente con piatti di pasta e sughi rossi, carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C. Da bersi preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.



Bottiglia. "Anni 50" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

