



PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
NEGROAMARO

Tipo di suolo: calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso. | **Zona di produzione:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Sistema di allevamento:** cordone speronato. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 90 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. | **Raccolta:** manuale. | **Vinificazione:** l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente a contatto con le bucce per circa 20-25 giorni. | **Fermentazione malolattica:** sì. | **Affinamento:** 3 mesi in botti di rovere con le proprie fecce. | **Colore:** rosso rubino. | **Abbinamenti:** primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

Soil: medium textured limestone. Mostly clayey content. | **Production area:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Training system:** spurred cordon. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 90 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** once the grapes are ready to be picked they are destemmed and crushed, fermented spontaneously in contact with skins for about 20-25 days. | **Malolactic fermentation:** yes. | **Ageing:** 3 months in oak barrels. | **Color:** ruby red. | **Serving suggestions:** pasta sauces dishes, grilled meat with potatoes and aged cheeses.



Vitigno | Grape Variety:
Negroamaro 100%.



Alcool | Alcohol:
13%.



Temperatura di servizio | Serving
temperature: 16-18°C.