

CAPOTORRE VINO ROSSO DA UVE NEGROAMARO

Profondo, impenetrabile, austero. Un vino di autentica e inconfondibile personalità,
regala un'esperienza sensoriale intensa ed espressiva.



CLASSIFICAZIONE: Puglia IGP rosso – Negroamaro

ZONA D'ORIGINE: Puglia

VITIGNI: 100% Negroamaro

VINIFICAZIONE: Diraspatura soffice con sgranellatrice oscillante, pigiatura delicata e macerazione prefermentativa a bassa temperatura per 24 h. Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata (20-22°C) per circa due settimane in tini di acciaio inox.

AFFINAMENTO: Malolattica ed elevage su fecce fini, per 8 mesi, in barrique di rovere francese a differente tostatura.

COLORE: Rosso rubino intenso con lievi nuances granato

PROFUMO: Note di frutta rossa, spezie e accenni balsamici

SAPORE: Assaggio pieno e intenso, di bella e persistente tessitura.

**GRADAZIONE
ALCOLICA:** 13,8% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: Secco

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:** 18-20°C

**ABBINAMENTI
CONSIGLIATI:** Ben si accompagna a primi e secondi piatti a base di carne, formaggi stagionati e selvaggina.

TIPOLOGIA BICCHIERE Renano e piccolo Baloon

