

I VINI / ROSSI

I Muri Negroamaro Puglia IGP

Vitigni: Negroamaro 100%

Anno: 2013

Colore: Rosso

Capacità: 750 ml

Area di Produzione: Salento, Puglia.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 4-5 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso, vinoso, speziato e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco). Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudo-caloriche, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti ricchi, carni in genere e formaggi a media stagionatura.

Temperatura: 16-18°C

Gradazione alcolica: 13,50%vol

~~~~~  
Iscriviti alla Newsletter per scaricare la Scheda Tecnica, le immagini e l'etichetta.

