

SANTO STEFANO



SANTO STEFANO

# NEGROAMARO

IGP PUGLIA NEGROAMARO ROSSO

---

**VARIETÀ:** Negroamaro e altri vitigni raccomandati.

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto  
con zone tendenti al calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.700 piante per ha.

## PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

## DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso tendente con gli anni  
a cedimenti granata

**BOUQUET:** ricco e molto equilibrato.

**SAPORE:** di corpo ed armonico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C