

**DONNA MARZIA ROSSO***IGP Puglia Rosso***Varietà:**

70 % Negroamaro  
30 % Altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:**

Leverano (LE)

**Natura del terreno:**

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

**Densità di impianto:**

4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro:**

100 q.li di uva

**Produzione:**

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 25°C. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Caratteristiche organolettiche****Colore:**

Rosso rubino tendente con gli anni a cedimenti granata

**Bouquet:**

Ricco con aromi di piccoli frutti rossi

**Sapore:**

Vellutato, elegante fondo amarognolo

**Temperatura di servizio:**

Si serve a temperatura ambiente (18 °C)