



SANTO STEFANO

NEGROAMARO

IGP PUGLIA NEGROAMARO ROSSO

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

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, vellutato e armonico.