

CAPOPOSTO

**DENOMINAZIONE:**

IGP Puglia rosso.

VITIGNO:

100% Negroamaro.

ZONA DI PRODUZIONE:

Masseria Celentano, San Severo,
Puglia settentrionale.

ETÀ DEL VIGNETO: Impianto del 2002.

TERRENO: Calcereo con tessitura franco
argillosa.

RESA PER ETTARO: 80/90 Q.li da 5.600
piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale selettiva
in cassette, diraspatura molto delicata per
lasciare completamente intatti gli acini,
macerazione e fermentazione in acciaio a
temperatura controllata per circa 20gg con
periodica sommersione del cappello, 2
rimontaggi al giorno con separazione dei
vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice.
Dopo la fermentazione malolattica nel mese di
Novembre, l'affinamento avviene in vasche di
cemento per almeno 6/8 mesi e
successivamente in bottiglia per un periodo non
inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13/15.000

ALCOOL: 13/13,5%.

ABBINAMENTO:

Carni rosse o piatti della cucina di mare molto
sapidi e grassi.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia