

DONNADELE

**DENOMINAZIONE:**

IGP Puglia rosato.

VITIGNO:

Negroamaro 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Masseria Celentano, San Severo,
Puglia settentrionale.

ETÀ DEL VIGNETO:

Impianto del 2002.

TERRENO:

Calcareo con tessitura franco argillosa.

RESA PER ETTARO:

80-90 Q.li su 5.600 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE:

Dopo una spremitura soffice dei grappoli diraspati, segue una breve criomacerazione di ca. 4 ore in serbatoio e una decantazione statica a 0°C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini per tre mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10/12.000**ALCOOL:** 12,5/13%**ABBINAMENTO:**

Indicato come aperitivo
o abbinato a stuzzichini e primi piatti
della tradizionale cucina italiana.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia