

FEUDO MONACI

NEGROAMARO SALENTO IGT



Vino dal profumo intenso. in bocca si presenta con un sapore pieno, rotondo e di ottima struttura. Il Negroamaro Feudo Monaci è un vino morbido e fruttato grazie al suo processo di vinificazione ad acino intero con cui viene realizzato, una tecnica che ne accresce la potenzialità aromatica.

LE UVE

Negroamaro.

ZONA DI PRODUZIONE

IGT Salento.

ALTITUDINE

30 metri s.l.m..

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni di natura calcarea-argillosi, silicei, profondi ed asciutti.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Vigne coltivate a cordone speronato o a Guyot.

VENDEMMIA

Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina. La macerazione avviene con acini interi a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. A malolattica svolta, il vino si affina in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato; profumo intenso; sapore pieno, rotondo e di ottima struttura.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

4 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse arrostate o in umido, agnello, capretto, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

