

NEGROAMARO VINIFICATO IN BIANCO PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

GRADAZIONE · ALCOHOL CONTENT

13,5% alc. Vol.

VITIGNO · GRAPE VARIETY

Negroamaro

EPOCA DI VENDEMMIA · HARVEST TIME

Prima decade di settembre.

First decade of September.

VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Pressatura estremamente soffice con estrazione di circa un terzo per non contaminare il colore; fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14° e travaso dopo la decantazione.

Extremely soft pressing with extraction of about one third so as not to contaminate its color; thermo-controlled fermentation in stainless steel at 14°C and decanting.

AL NASO · ON THE NOSE

Aromi di susina, gelso bianco, fiori di campo, erbe aromatiche e mineralità soffusa insieme a note di acacia e gelsomino.

Aromas of Shiro plums, white mulberries, wildflowers, herbs and light minerality with notes of acacia and jasmine.

IN BOCCA · ON THE PALATE

Deciso e fresco, gustoso, con tannini sapidi e richiami aromatici di camomilla e mimosa; estremamente equilibrato esprime ricchezza e potenza pur lasciando una sensazione di freschezza piena.

Intense and fresh taste, flavorful, with savory tannins and aromatic notes of chamomile and mimosa; extremely balanced, powerful and rich, with an exceptional fresh finish.

ABBINAMENTO · PAIRING

Perfetto con piatti di diversa intensità di gusto. Da un buon primo ricco a tutta la cucina di mare, dai risotti bianchi ai formaggi freschi.

Perfect with intense dishes, such as a rich first course, seafood cuisine, white risotto and fresh cheeses.



CASINO NITTI - Antica Masseria