



I VINI DELLA CHIUSA



NEGROAMARO

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Rosato

Vitigni utilizzati: Negroamaro

Zona ubicazione vigneti: Comune di Carmiano

Altitudine: 36 m slm

Tipo di suolo: medio impasto-argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi/ha: 5000p/Ha

Resa uva q.li/ha: 120 q.li

Epoca di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Alcol svolto: 12,50% vol.

Colore: vino dal colore rosa tenue

Profumo: bouquet fruttato con note di piccoli frutti rossi

Sapore: giustamente acido, fresco

Abbinamenti: vino dalla grande versatilità si presenta bene con piatti della tradizione locale e mediterranea.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia lt. 0,75

CANTINA PETRELLI
Via Villa Convento, 33
73041 Carmiano (LE)
Tel/Fax: +39 0832/603051
Cellulare: 329/6249708
info@cantinapetrelli.it
www.cantinapetrelli.it

 cantina petrelli