



NEGROAMARO
ROSATO
PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



DI REDA
DOMINI



SAPIDO
NEGROAMARO
ROSATO
PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Produzione: Puglia

Area di produzione: Puglia, pianura del Nord barese, vicino al mare.

Tipo di terreno: Calcareao, argilloso

Altitudine: 150 mt sul livello del mare

Varietà di uve: 100% Negroamaro

Vinificazione: Breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Note degustative: Colore rosa tenue, armonico, limpido e fruttato.

Abbinamenti: Eccellente con pesce, frutti di mare e carni bianche.

Modalità di degustazione: Temperatura di servizio 10°-12°C

Grado alcolico: 13 % vol.

Production: Puglia (Apulia)

Production area : Puglia, lowland north of Bari, near the sea.

Soil Type: Calcareous, clay

Altitude: 150 m above sea level

Grape variety: 100% Negroamaro

Vinification: Short period of maceration and fermentation at controlled temperature with selected yeasts

Tasting notes: Soft pink color, harmonic, clear and fruity.

Best served with: Excellent with fish, seafood and white meats.

Serving tips: To be served at 10°-12°C

Alcohol: 13 % vol.

