Contessa Carola

Negroamaro IGT Puglia

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Normalmente nella terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con filessi granati.

OLFATTO

Delizioso bouquet fruttato con evidenti note di frutta rossa matura e ciliegie.

GUSTO

Intense note che ricordano i frutti rossi sotto spirito, marmellata di prugne, liquirizia e frutta secca.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi freschi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

GRADO ALCOLICO

12,5%

[Bordolese standard (75 cl)], [12,5% vol]

Stampata 24.04.2024