

CANTINA SAN DONACI



PASSO LUNGO PUGLIA *Indicazione Geografica Protetta* NEGROAMARO

DENOMINAZIONE

Passo Lungo Negroamaro I.G.P.

VITIGNI

Negroamaro 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

COMPOSIZIONE TERRENO

Argilloso di medio impasto

SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO

q.li 100 - 120

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con termo
condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO

Acciaio, botte

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso porpora con riflessi nero- violacei.
Bouquet intenso e persistente, con piacevole
richiamo di frutti a bacca rossa maturi e macchia
mediterranea. Sapore asciutto, tannino equilibrato
e finale sapido.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18° C

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti della tradizione pugliese,
carni rosse arrosto o alla griglia, brasati, formaggi
stagionati

FORMATI

750 ml



Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu