

# TERRARIA

I.G.T. Puglia



**Vitigni:** Negroamaro

**Zona Vitivinicola:** Salento

**Altitudine:** 100 mt

**Tipo di suolo:** calcareo

**Sistema di Allevamento:** spalliera con cordone speronato

**Resa uva q.li/ha:** 100

**Epoca della Vendemmia:** seconda metà di settembre



**Vinificazione:** fermentazioni in acciaio a temperatura controllata

**Durata fermentazione:** 10-15 giorni

**Gradazione Alcolica:** 12,5%



**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** bouquet intenso, frutta matura e note speziate

**Sapore:** morbido, vellutato e ben strutturato



**Abbinamenti:** ottimo per accompagnare arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi

Temperatura di servizio: 16-18° C

Formati disponibili: 0,75 L