

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%



Colore: rosato brillante con riflessi corallini

Profumo: floreale, sapido e fruttato

Sapore: fresco e sapido



Abbinamenti: ottimo con antipasti di mare, zuppe di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 12° C

Formati disponibili: 0,75 L