



PARITARU

NEGROAMARO



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 100% Negroamaro

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 130 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere Francese e Slavonia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 100% Negroamaro

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 130 quintals

Harvest Period: second ten days of September

Vinification: long maceration on the skins for 30 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Aging: in French and Slavonian oak tonneau (40% new and 60% second use oak) for 6 months and in bottle for 4 months

Aging Potential: 10 years

Bottles: 750 ml

