



# 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

