

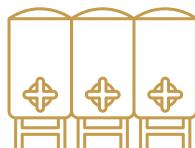


Capirussu Negroamaro

-Santa Barbara-



Italia
Puglia
San Pietro Vernotico



VINIFICAZIONE

Macerazione delle uve per circa 5 giorni e controllo termico della temperatura. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica in acciaio il vino viene messo in bottiglia.



AFFINAMENTO

In bottiglia.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi intensi di frutta matura, come more, fragole, lamponi.



Color rosso intenso con riflessi violacei.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Negroamaro

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre



In bocca si presenta corposo, con tannini morbidi e ben amalgamati, che conferiscono al vino una struttura raffinata.