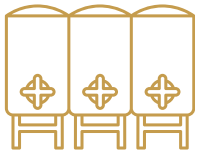
Miraglio Negroamaro

-Tenute Rubino-

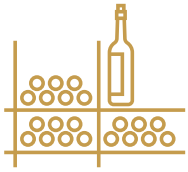


Italia
Puglia
Brindisi



VINIFICAZIONE

Le uve fermentano in serbatori d'acciaio a una temperatura di 22-24°. 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Malolattica completa.



AFFINAMENTO

5 mesi in acciaio, 5 mesi in tini tronco-conici di rovere francese, 4 mesi in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Negroamaro

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale,
seconda decade di settembre



Rosso intenso dai riflessi color rubino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso note di ginepro, prugne, liquirizia e viola.



Al palato risulta corposo e armonico.