

cantine
SANPANCAZIO

COMELUCE

~ Negroamaro Vinificato in Bianco
Puglia Indicazione Geografica Protetta



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera, 4.500 ceppi per ettaro
Età dei vigneti: 25-30 anni
Vitigno: Negroamaro 100%
Epoca di vendemmia: seconda metà di Agosto
Resa per ettaro: 120 q.li

Vinificazione: le uve selezionate, dopo diraspatura vengono pigiate delicatamente. Il mosto raffreddato ad una temperatura di 8°C a cui segue chiarifica statica per 24/48 ore. A seguire il travaso e poi l'inoculo di lieviti selezionati con fermentazione alcolica a 14/16°C per circa 10 giorni.

Maturazione: acciaio inox

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: bouquet fine e floreale con profumi di fiori bianchi e note agrumate.

Gusto: sorso vellutato, fresco e sapido con note dissetanti di frutta a polpa bianca.

Di buona persistenza gusto-olfattiva.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Abbinamenti consigliati: cucina di mare, antipasti, crudità di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle.

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

