

CARVINEA

BEPPE DIMARIA

NEGROAMARO SALENTO ROSSO IGP

VARIETÀ DELLE UVE: 100% NEGROAMARO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO-BRINDISI-ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 65 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE
RESA UVA IN VINO: 60% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 16 GIORNI
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.
AFFINAMENTO: 9 MESI IN BOTTI DI ROVERE E 6 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

IL COLORE È UN ROSSO RUBINO INTENSO. I RECETTORI OLFATTIVI SONO DELIZIATI DA PIACEVOLI AROMI FLOREALI, DI PICCOLI FRUTTI ROSSI MATURI E LIQUIRIZIA. AL GUSTO È AVVOLGENTE, ASCIUTTO E AL TEMPO STESSO FRESCO E BEN EQUILIBRATO. I TANNINI SONO GENTILI ED ELEGANTI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

STORIA DEI PREMI E DEI RICONOSCIMENTI



TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO



5 GRAPPOLI BIBENDA

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 14,5% VOL.
PH: 3,55
ACIDITÀ TOTALE: 5,85 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 5,3 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino