La Marchesana



Negroamaro

igt Puglia Bio

Varietà: Negroamaro 100%

Provenienza: Masseria Scorace, Crispiano

Forme di allevamento: viti allevate a

cordone speronato

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia

calcarea sottostante **Produzione:** 90hl/ha.

Tecnica di produzione: raccolta meccanica Macerazione delle bucce col mosto per sei-sette giorni. Maturazione del vino per almeno nove mesi in contenitori di acciaio inox. e affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Gradazione alcolica: 14.5%

Zucchero residuo naturale: 5 gr/lt

Note di degustazione: Colore amaranto con luminosi riflessi rubino. Al naso delicati sentori floreali di rosa si uniscono a ricordi di amarena, mirtillo e arancia sanguinella. Sorso equilibrato e armonico, slanciato da netta freschezza e da tonica vena tannica. Delizioso finale agrumato.