

Vigne del Tramezzo

NEGROAMARO ROSATO

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che ci ospita

Vendemmia 2023



Uvaggio: Negroamaro 90% - Uva di Troia 10%

Grado alcolico: 12 % Vol.

- Acidità totale: 5,50 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola

Denominazione NEGROAMARO I.G.T. PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione per alcune ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e delle sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 15-16°C in serbatoi in acciaio fino al termine della fermentazione alcolica.



Note di degustazione

Rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di melograno e note floreali. Vino di medio corpo, fresco e vivace. Al palato è piacevole ed equilibrato.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, a base di pesce, crostacei, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese in genere ma anche carni bianche oppure orecchiette con pomodorini e rucola



Temperatura: Servito molto fresco 8/10

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo sughero/ tecnico
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 25 scatole x fila x 4



SANPAOLO
CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA
S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA
www.casavinicolasanpaolo.it
Facebook: Sanpaolo vini