



## PELLIROSSO NEGROAMARO I.G.T. SALENTO

**Vitigno:** Negroamaro 100%  
**Gradazione alcolica:** 12,5%  
**Zona di produzione:** Brindisi, Salento - Italia  
**Tipo di terreno:** argilloso e limoso  
**Sistema di allevamento:** a spalliera  
**Resa per ettaro:** circa 70-80 quintali  
**Anno di impianto:** 1995  
**Vendemmia:** nella seconda metà di settembre con raccolta manuale  
**Vinificazione:** che rispetta ed esalta le caratteristiche delle uve di Negroamaro le quali possono così esprimersi con la loro struttura tannica e con più colore, attraverso la macerazione sulle bucce. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata  
**Affinamento:** per almeno 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione  
**Produzione annuale:** circa 100.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 18-20° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note di degustazione  
**Colore:** intensamente rosso con una tonalità brillante  
**Profumo:** finemente aromatico e col caratteristico fruttato del vitigno in cui si riconoscono i piccoli frutti a bacca nera, persistente  
**Sapore:** secco, pieno, abbastanza morbido e sapido, equilibrato  
**Grado alcolico:** 12,5%  
**Abbinamento gastronomico:** cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace  
**Capacità di invecchiamento:** almeno 5 anni

**Reborte:** 100% Negroamaro  
**Alcolgehalt:** 12,5%  
**Anbaugbiet:** contrada Marfeo, zwischen Brindisi und Salento, Italien  
**Bodenbeschaffenheit:** lehmig und schlammig  
**Erziehungssystem:** Spalier  
**Ertrag pro Hektar:** ca. 70-80 Doppelzentner  
**Jahr der Weinanpflanzung:** 1995  
**Weinlese:** in der zweiten Hälfte des Monats September, von Hand  
**Weinherstellung:** beachtet und betont die Merkmale der Negroamaro-Trauben, die durch Schalenmaischung ihre Tanninstruktur und mehr Farbe zum Ausdruck bringen können. Jeder Vorgang erfolgt bei kontrollierter Temperatur.  
**Verfeinerung:** vor dem Verkauf mindestens 6 Monate in Stahltanks und weitere 6 Monate in Flaschen  
**Jährliche Produktion:** ca. 100.000 Flaschen  
**Serviertemperatur:** 18-20° C

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**Farbe:** intensives, leuchtendes Rot  
**Duft:** fein aromatisch und mit der fruchtigen Note des Rebstocks, die im Abgang schwarze Beeren erkennen läßt  
**Geschmack:** trocken, vollmundig, weich und würzig, ausgeglichen  
**Alkoholgehalt:** 12,5%  
**Gastronomische Empfehlungen:** gedünsteter Rotkohl, schwarze Bohrensuppe, Kichererbsen mit Nudeln, gegrilltes Fleisch  
**Alterungsfähigkeit:** mindestens 5 Jahre



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI