

# CANTINE TEANVM

VARIETÀ DELLE UVE:  
Negroamaro

DENOMINAZIONE:  
I.G.P. Puglia Rosso

ALTITUDINE:  
150-200 metri  
sul livello del mare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO:  
5000 piante per ha  
1,8 kg per pianta

SISTEMA DI RACCOLTA  
Manuale

VINIFICAZIONE:  
Criomacerazione  
prefermentativa per una  
durata di 5-7 giorni,  
fermentazione delle uve  
in contenitori d'acciaio  
per 15 giorni a temperatura  
controllata di 20 °C

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:  
In contenitori d'acciaio,  
affinamento in bottiglie

NOTE CARATTERISTICHE:  
La particolare macerazione a  
freddo e la tipica acidità delle uve  
negroamaro conferiscono a questo  
vino una straordinaria freschezza.  
I tannini, morbidi e delicati,  
sono un connubio perfetto con pesci  
di grossa taglia come tonni, cernie,  
pesci spada e succulente zuppe di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
Servire a 10 °C



# Ò TRE fish NEGROAMARO