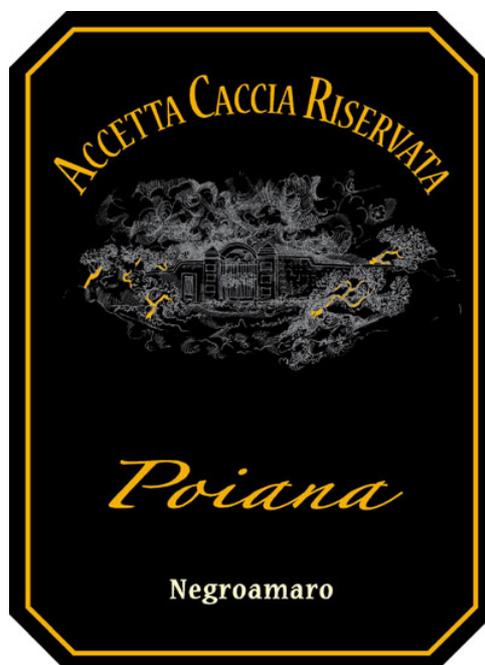


POIANA IGP NEGROAMARO



SCHEMA DI DEGUSTAZIONE COMPLETA

Regione:	Puglia
Indicazione:	Salento I.G.P.
Zona di produzione:	Massafra (Taranto)
Gradazione alcolica:	13.50% Vol
Colore:	Rosso rubino con riflessi granata
Profumo:	Intenso, delicato con sentori di ciliegia nera, caffè tabacco
Sapore:	Armonioso, fragrante, complesso e speziato
Microclima:	Mediterraneo
Natura del terreno:	Argilloso calcareo
Vitigni:	Negroamaro 100%

Sistema d'impianto:	Controspalliera
Produzione media per pianta:	2 Kg
Esposizione dei vitigni:	Sud Est
Altitudine:	160mt slm
Età dei vigneti:	5 anni
Vendemmia:	Prima decade di settembre
Vinificazione:	Classica in fermentini termo condizionati con rimontaggi e follature spinte. Macrossigenazione.
Affinamento:	Acciaio inox a 18°C
Abbinamento gastronomico:	Primi piatti a base di carne, selvaggina e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio:	18-20°C