



Nome	Verace
Denominazione	Negroamaro Puglia IGP
Uve	100% Negroamaro
Vigneti	Vigneti selezionati in Puglia
Vinificazione e maturazione	Diraspa-pigiatura delle uve e successiva fermentazione alcolica con macerazione per 9-10 gg, alla temperatura controllata di 22-24 °C. selezione del vino fiore in fase di svinatura e successivo affinamento in acciaio per 4-6 mesi
Alcol	13,50% vol.
Residuo zuccherino	4 g/l
Acidità totale	5,80 g/l H2T
Colore	Rosso rubino setoso con riflessi violacei
Profumo	Armonico e intenso con note fruttate e sfumature balsamiche
Sapore	Di corpo, giustamente tannico e lungo nel finale
Abbinamento	Ottimo con primi piatti, carni bianche e rosse, grigliate e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	16 °C