



Zona di produzione

Valle d'Itria, 450 mt sul livello del mare.



Produzione per ettaro

4500 viti per ettaro.



Colore Rosso

Rosso.



Terreno

Calcareo misto terra rossa.



Vinificazione

Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in tini tronco conici in rovere francese, segue una maturazione in botti in rovere francese per 4-6 mesi. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.



Profumo / Gusto

Pieno e caratteristico con note fruttate aggrumate con linee speziate.



Vitigno

100% negramaro.



Gradazione Alcolica

13,5% vol.



Età dei vigneti

15 anni



Accompagnamento

Il tannino possente rende questo vino adatto ai piatti di carne rossa o primi molto saporiti.



Sistema di allevamento

Spalliera, con potatura secca tipo alberello.



Affinamento

In barrique di rovere francese per 4 mesi.

