

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio
NOTE FORTI

IGP NEGROAMARO PUGLIA



Vitigno: Negroamaro

Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi.

Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di ottobre.

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. Dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto viene affinato in acciaio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo, prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso con riflessi viola. Profumo fragrante e caratteristico di frutta matura, confettura di more e lampone. Gusto pieno, equilibrato e strutturato di buona freschezza.

Abbinamento gastronomico: Vino per primi piatti, arrosti di carni, ottimo con formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18°c

Gradazione alcolica: 13% VOL

Formato bottiglia: 750 ml conica

Cartoni da 6 bottiglie

Vine variety: Negroamaro

Geographical rea of production: Cerignola contryside and the neighbouring towns.

Harvest: from the second decade of October.

Wine making: as they reach the wine cellar grapes are immediately destemmed and crushed by a crusher-stemmer at a controlled temperature of around 23°25°c, for a period of ten days. The crashed grapes are afterwards placed in a soft press and the wine obtained ages in stainless steel barrels. In wine-making great attention is paid to the evolution of tannins and to the total acidity, which is a crucial parameter in the grapes of negroamaro, as it enhance the vine typicality and its territory.

After careful tasting, the wine is bottled and must rest prior to marketing.

Organoleptic characteristics: Intense red color with purple reflexes. Fragrant aroma typical of ripe fruit, blackberry and raspberry jam. Full-bodied, balanced and structured fresh wine.

Wine and food pairings: ideal with baked dishes, red meats and ripe cheese.

Serve at a temperature of 18°c .

Wine alcohol content: 13% VOL

Wine bottle size: 750 ml conical bottle

Cartons of 6 bottles

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio,38 -Cerignola (FG)71042 tel+fax 0885411505

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.it /vinimasticci@libero.it