

VINICOLA  
MASTRICCI  
*Antonio*  
NOTE FORTI

IGP NEGROAMARO PUGLIA



**Vitigno:** Negroamaro 100%

**Zona di produzione:** Agro di Cerignola e comuni limitrofi.

**Resa per ettaro:** 80/90 ql

**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 per circa tre mesi, 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, arrostiti 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**

**Codice EAN:**8033897140155

**Vine variety:** 100% Negroamaro

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

**Yield per hectare:** 80/90 ql

**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 for about three months 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**

**Ean code:** 8033897140155

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*  
**NOTE FORTI**

**IGP NEGROAMARO PUGLIA**

<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI</b>	
ALCOL	13%VOL
PH	3,60
ACIDITA' TOTALE	>4,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0, 6g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 100 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 25 mg/l
ZUCCHERI	< 5,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	30 g/l
INTENSITÀ COLORANTE	9.5
TONALITÀ COLORANTE	0,62
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*  
**NOTE FORTI**

**IGP NEGROAMARO PUGLIA**

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b>				
	<b>AGGIUNTA INTENZIONALE</b>		<b>POSSIBILI TRACCE</b>	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		<b>NO</b>		<b>NO</b>
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		<b>NO</b>		<b>NO</b>
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		<b>NO</b>		<b>NO</b>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		<b>NO</b>		<b>NO</b>
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		<b>NO</b>		<b>NO</b>
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg)	<b>SI</b>		<b>SI</b>	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		<b>NO</b>		<b>NO</b>
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		<b>NO</b>		<b>NO</b>

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)