

Capoposto

DENOMINAZIONE:
igp Puglia rosso

VITIGNO:
Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Masseria Celetano, San Severo,
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:
impianto del 2002

TERRENO:
calcareo con tessitura
franco argillosa

RESA PER ETTARO:
80/90 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica nel mese di Novembre, l'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6/8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:
13 / 15.000

ALCOOL: 13 / 13,5

ABBINAMENTO:
carni rosse o piatti della cucina di mare molto sapidi e grassi.

DENOMINATION:
igp Puglia rosso.

GRAPES: Negroamaro 100%.

PRODUCTION AREA:
Masseria Celetano, San Severo,
Northern Puglia

AGE OF THE VINEYARD:
planted in 2002

SOIL: calcareous
with clay loam texture

YIELD PER HECTARE:
8,000/9,000 kg from 5,600
plants per hectare

VINIFICATION:
Selective picking by hand in crates, very delicate de-stemming in order to keep grapeberries undamaged. Maceration and fermentation in stainless steel at controlled temperature for about 20 days with periodic submersion of the hat, twice a day pumping over, repeated delestage finally followed by soft pressing. After malolactic fermentation in the month of November, maturation occurs in concrete vats for at least 6/8 months, followed by ageing in the bottle for a period of at least 6 months.

BOTTLES PRODUCED:
13 / 15,000

ALCOHOLIC CONTENT:
13 / 13.5 % by vol.

FOOD MATCH:
red meat or tasty and
fat-rich seafood.

