



Flaminio

Negroamaro
Rosato
D.O.P. Brindisi

Classificazione: D.O.P.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vitigno: Negroamaro 100%

Zona di produzione: Tenuta Flaminio - Brindisi (BR)

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 60

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Produzione media per pianta: kg. 1,8

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Affinamento: sulle fecce fini per tre mesi.

Maturazione: in acciaio tre-cinque mesi.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa corallo, brillante.

Odore: Intenso e persistente, caratterizzato da note delicate floreali, decisi ed eleganti sentori di frutti rossi e sfumature agrumate.

Sapore: Delicato, armonico, accattivante, ben strutturato, di notevole persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti

Antipasti in genere, zuppe di pesce, carni bianche.