



Filifilori

Negroamaro - Vino da tavola

Vino rosso di particolare luminosità e consistenza, dal carattere austero e unico, da autentico purosangue, ottenuto da Negroamaro in purezza

All'olfatto note avvolgenti di erbe mediterranee e piccoli frutti a bacca nera.

Al palato morbidezze dei tannini e note speziate.

Varietà uve Negroamaro 100%

Gradazione Alcolica: cc14%

In vigna le uve subiscono un moderato appassimento sulla pianta, dopo si procede alla vendemmia che avviene nella seconda decade di ottobre con una selezione accurata dei migliori grappoli. Successivamente, in cantina le uve macerano per circa una settimana e poi fatte fermentare in silos di acciaio. Dopo gli opportuni accorgimenti di vinificazione, il vino ottenuto prima di essere imbottigliato, riposa per circa 3 mesi in barrique.

SCHEDA TECNICA

Varietà delle uve	Negroamaro 100%
Gradazione Alcolica:	14% vol
Resa per ettaro	4000-5000 ceppi per ha - n° bottiglie 18 000
Età dei vigneti	40-50 anni
Sistema allevamento	alberello

Filifilori



Taurino Francesco