TENUTE GIROLAMO

MONTE TRE CARLINI

NEGROAMARO PUGLIA I.G.P.

PRODUZIONE

Area di produzione: Valle d'Itria.
Tipo di terreno: Calcareo misto terra rossa.
Altitudine: 450mt sul livello del mare.

VARIETÀ DI UVE

100% Negroamaro

Vinificazione: Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in acciaio, segue una lunga maturazione in *barriques* di rovere francese e in serbatoi in acciaio inox per 12 mesi.
Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo: Fruttato con sentori di mora, ciliegia e prugna, leggere sono le note speziate di cannella accompagnate da note di caffè.
Gusto: Secco, morbido e persistente con tannini rotondi e armonici.
Abbinamenti enogastronomici: Primi piatti saporiti ed elaborati, carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°-20° C.
Grado alcolico: 14% vol.

PRODUCTION

Production area: Itria Valley.
Soil: Calcareous mixed with red clay.
Altitude: 450mt above the sea level.

GRAPE VARIETY

100% Negroamaro

Vinification: A soft maceration and fermentation in stainless steel tanks is followed by a long maturation in French oak *barriques* and in stainless steel tanks for 12 months. The process is completed with bottle aging for 6 months.

TASTING NOTES

Colour: : Intense ruby with violet hues.
Bouquet: Fruity wine with hints of blackberry, cherry and plum, as well as elegant spicy notes of cinnamon and coffee.
Taste: Dry, soft and lingering with mellow and harmonious tannins.
Food pairings: Savory and elaborate first dishes, red meat and aged cheese.
Best served at: 18°-20° C.
Alcohol: 14% vol.

PUNTI/POINTS 96 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N° Layers	Case Layers	Case x Pal	Bottle x Pal	Measures E-pal Leng/Wid/Heig (CM)	Kg x Pal
Monte Tre Carlini Negroamaro Puglia I.G.P.	Deco Medium	5	17	85	510	120*80* (146+14)H	867