TENUTE GIROLAMO

MONTE DEI COCCI

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 silos d'acciaio, segue una maturazione in *barriques* di rovere francese per 6 mesi.
Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.
Profumo: Pieno, poderoso, con note di bucce d'arancia candite, mandarino, prugna, pepe, cannella e aromi floreali.
Gusto: Tannico, elegante, caldo, avvolgente.
Abbinamenti enogastronomici: La ricchezza tannica rende questo vino adatto a piatti di carne o primi saporiti ed eleganti.
Temperatura di servizio: 16°-18° 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: After a soft maceration and fermentation in stainless steel tanks, follows a maturation in Frech oak *barriques* for 6 months.
The process is completed with bottle aging for 6 months.

TASTING NOTES

Colour: Ruby red with garnet hues.
Bouquet: Full and powerful with notes of candied orange peel, tangerine, plum, pepper, cinnamon and floral flavors.
Taste: Tannic, elegant, warm and pervasive.
Food pairings: It has a strong tannin to pair with meat dishes or full and complex first dishes.
Best served at: 16°-18° C.
Alcohol: 14% vol.

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

BIBENDA

CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N°	Case	Case x	Bottle x	Measures E-pal	Kg x
		Layers	Layers	Pal	Pal	Leng/Wid/Heig (CM)	Pal
Monte dei Cocci Negroamaro Puglia I.G.P.	Borgognotta Pesante	5	19	95	570	120*80* (165+14)H	895