

Negroamaro

Denominazione / <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni / <i>Grape</i>	Negroamaro
Zona di produzione <i>Regione</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	450 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2007
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	5.000
Resa per ettaro / <i>Yeld/hectare</i>	6.000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Seconda decade di settembre <i>2nd decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Meccanica / <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Affinamento / <i>Aging</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	13%
pH	3.5
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	5.4 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	2 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	34 g/L
Colore <i>Color</i>	Rosso rubino con riflessi violacei <i>Ruby red with violet hues</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Profumo intenso e complesso di frutti rossi, frutti di bosco, sottobosco / <i>Intense, complex, scent of red fruits, wild berries, underbrush</i>
Palato <i>Palate</i>	Secco, equilibrato, di corpo. Bella acidità e morbidi tannini. Piuttosto persistente <i>Dry, balanced, good body. Fine acidity and soft tannins, rather persistent</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAF
IT BIO 012 – Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172



TENUTA VIGLIONE

S.P. 140 Km 4,500 · Santeramo in Colle (BA)

www.tenutaviglione.com

E.info@tenutaviglione.com

T. +39 080 212 3661