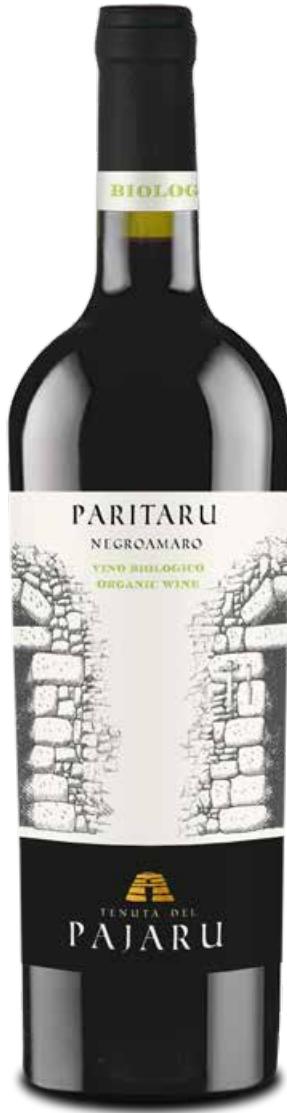


# PARITARU

## NEGROAMARO



**Denominazione:** IGT Puglia

**Uvaggio:** 100% Negroamaro

**Sistema di Allevamento:** pergola e cordone speronato

**Resa per Ettaro:** 130 quintali

**Epoca della Vendemmia:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

**Affinamento:** in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 10 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** IGT Puglia

**Varietal:** 100% Negroamaro

**Training System:** pergola and spurred rows

**Yield per Hectare:** 130 quintals

**Harvest Period:** second ten days of September

**Vinification:** long maceration on the skins for 30 days

**Fermentation:** in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

**Ageing:** in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 6 months and in bottle for 4 months

**Cellarability:** 10 years

**Bottles:** 750 ml

