



## **MASSERIA 2009**



**Storia:** questo vino proviene dai migliori vigneti pugliesi. È a base di Negroamaro, le cui uve vengono raccolte a mano e selezionate con grande cura.

**Denominazione:** Puglia IGT

**Metodo di Produzione:** traditional

**Annata:** 2009

**Uve:** 100% Negroamaro

**Vinificazione:** pigiatura soffice; la temperatura è controllata durante la fermentazione e la macerazione

### **DATI ANALITICI**

**Alcol:** 13,50% Vol.

**Zuccheri residui:** 3 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### **ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** rosso rubino

**Aroma:** frutti a bacca nera, con piacevoli sentori di vaniglia

**Taste:** strutturato, con tannini morbidi

### **ABBINAMENTO**

Un vino perfetto a tutto pasto. Dà il meglio di sé in abbinamento con piatti a base di pasta con sughi di carne. Da provare anche con l'arrosto.



### **Bronze Medal**

International Wine & Spirit Competition 2018

