

M
DE SANTIS
LUXURY WINES

“I’m AMALTEA”



AMALTEA
NEGROAMARO

AMALTEA
NEGROAMARO

Puglia IGT
Negroamaro
Rosso

vitigni utilizzati:

Negroamaro

zona ubicazione vigneti: Puglia

– area Salentina

altitudine:

50 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90-100 q.li

vendemmia:

2[^] decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,5% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso che si arricchisce di
riflessi arancioni con
l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso, pieno e fragrante

sapore:

gusto armonico, di corpo, con
sensazioni di piccoli frutti rossi

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare carni rosse, arrostiti,
selvaggina. Ottimo con formaggi a
pasta dura e salumi

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce
e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

AMALTEA
NEGROAMARO

Puglia IGT
Negroamaro
Red wine

grapes:

Negroamaro

vineyard location:

Apulia – Salento area

altitude:

50 mt. a.s.l.

soil:

clayey with medium texture

training system:

Apulian gobelet

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

9,000-10,000 kg

harvest:

mid-September

vinification:

fermentation with maceration

ageing:

steel 8 months - bottle

alcohol content:

12.5% by vol

colour:

deep ruby red enriched by

orange glints with ageing

smell:

intense, full and fragrant

bouquet

taste:

balanced, full-bodied, with

notes of red berries

food pairing:

classic red wine, perfect to

match red meat, roast, game.

Excellent with hard cheese and

salami

serving temperature:

18°- 20°C

storing:

in a cool place, away from light

and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

AMALTEA
NEGROAMARO

Puglia IGT
Negroamaro
Rouge

cépages:

Negroamaro

zone des vignobles:

Pouilles, Salento

altitude:

50 m. s.l.m

le type de sol:

argile de consistance moyenne

système de formation:

Pouilles Alberobello,

contropalliera

plantes / ha:

4500

rendement de raisin qx / ha:

90 - 100 quintaux

date de récolte:

2ème semaine de Septembre

vinification:

fermentation avec macération

vieillesissement:

acier 8 mois - bouteille

l'alcool fait:

12,5% vol

couleur:

vin à la robe rouge rubis intense
qui est enrichi avec des teintes
orange avec le vieillissement

parfum:

bouquet intense, pleine et

parfumée

saveur:

goût harmonieux, corsé, avec des
notes de fruits rouges

appariements:

idéal rouge classique pour
accompagner des viandes rouges,
les rôtis, le gibier, les fromages
affinés et charcuterie

température de service:

18 ° - 20 ° C

stockage:

dans un endroit frais, loin des
sources de lumière et de chaleur

formats disponibles:

bouteille 0,750 lt