

900 Negroamaro – Duca Carlo Guarini

Etico+Bio

Bere sano, bere buono

Distribuzione Vini



Vitigno: 80% Negroamaro 20% Segreto

Tipologia: Bianco

Formato: 750 ml

Provenienza: Puglia

Grado alcolico: 13 % Vol

Vinificazione: pressatura soffice di uva selezionata e diraspata, lunga fermentazione a 16°

Affinamento: Barrique e acciaio per 12 mesi, poi in bottiglia per altri 12 mesi

Terreno: Sabbioso limoso

Certificazione: Biologica

Temp. di servizio: 10-12°

Abbinamento: Da tutto pasto

Il 900 Negroamaro è frutto di un esperimento, molto ben riuscito, della vinificazione in bianco di un uva a bacca rossa com'è il Negroamaro.

Color giallo paglierino, dal profumo ricco e intenso, speziato con note floreali. Dal sapore pieno e rotondo, chiude con una bilanciata nota di mineralità e freschezza.

Insomma un vino davvero accattivante da tenere in considerazione per chi è aperto a nuove esperienze degustative.