



Filimeí

Classificazione: Salento igp rosso
Varietà: Negroamaro da uve biologiche
Annata: 2011
Luogo di produzione: Agro di Cutrofiano
Tipologia Terreno: Sabbioso, limoso, argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa x ettaro uve/vino: 80 q/50 hl
Vinificazione: Macerazione sulle bucce
Fermentazione alcolica: In acciaio inox circa 20gg
Affinamento: In bottiglia
Gradazione alcolica: 13,5%
Acidità totale: 5,10 gr/l
Imballaggio: CT da 6 bt x75cl / 12 bt x37,5cl

Referenze e Riconoscimenti

Guida AIS Duemilavini
Guida Vini d'Italia Gambero Rosso
Guida Luca Maroni
Guida I vini di Veronelli
Guida Vini di Puglia Gazz. Mezzogiorno
Vini Buoni d'Italia

Abbinamenti

Sagne 'ncannulate con la ricotta schianta, melanzane ripiene, tagliata di tonno rosso. Pecorini media stagionatura.

