

**Vitigni:** Negroamaro.

**Analisi organolettica:** vino rosso rubino con riflessi granati, dal profumo di mora e prugna, ha sapore elegante, caldo, morbido, con toni di pepe nero e il caratteristico piacevole amarognolo del vitigno principale.

**Abbinamenti:** primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio consigliata:** 18°.

**Vendemmia:** metà settembre.

**Terreno:** terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

**Resa per ettaro:** 90 q.li.

**Ceppi per ettaro:** 4500 circa.

**Sistema di allevamento:** alberello.

**Vinificazione:** macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio.

**Grape varieties:** Negroamaro.

**Organoleptic analysis:** ruby red wine with garnet reflections, with aromas of blackberry and plum, it has an elegant, warm, smooth flavour, with hints of black pepper and the characteristic pleasant bitterness of the main grape variety.

**Pairings:** first and second courses based on red meat or game, mature cheeses.

**Recommended serving temperature:** 18°.

**Harvest:** mid-September.

**Soil:** clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

**Yield per hectare:** 90 quintals.

**Vines per hectare:** approximately 4,500.

**Training system:** alberello.

**Vinification:** maceration with the skins for 7-8 days at a temperature of 28°; soft pressing and ageing in steel.

## COPERTINO

Copertino DOC Rosso

