



Alberello

Colore: Rosso rubino molto profondo e intenso con sfumature nerastre
Profumo: Prevalgono le componenti fruttate, si colgono note speziate
Sapore: Solido impianto tannico, ben controbilanciato dalle parti morbide e dolci al sapore
Abbinamento: Salumi piccanti, formaggi pugliesi stagionati, paste ripiene con ragù
Temperatura servizio: Non più di 18° C

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet.

DOWNLOAD ↓

[Schema Tecnica](#) [Etichetta](#) [Bottiglia](#)

03/14

Felline

Gradazione: 13%
Vitigno: Negramaro 50%, Primitivo 50%
Zona di produzione: Zona limitata nel comprensorio di Manduria
Tipologia del terreno: Terra rossa poco profonda, scheletrico poggiate su strati di roccia calcarea
Sistema di allevamento: Alberello e cordone speronato
Sesto d'impianto: Mt 1.40 x 1.40 per l'alberello, mt 2.00 x 1.00 per il cordone speronato
Meccanizzazione: Limitata
Produzione media/ettaro: 80/90 q.li di uva
Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre
Tipologia di raccolta: Manuale
Invecchiamento: In acciaio
Produttore: Az. Agr. Felline



English
 Italiano

Instagrams Widget m2hWNbur9GM



ZonaUno on Facebook
 Like
 109 people like ZonaUno.