

MASSERIA
DELLE STELLE


CANTINE ERMES
SOC. COOP. AGR.



MASSERIA DELLE STELLE

NEGROAMARO

Puglia IGP

Nella tradizione pugliese la Masseria era la massima espressione di un'organizzazione economica legata alla grande proprietà fondiaria aristocratica e borghese. Nel tempo la Masseria è diventata un'icona, un luogo magico in cui rilassarsi e ritrovare il contatto con la natura. Da un'antica Masseria di proprietà di un socio delle Cantine Ermes si scorge, lontano dalla città e dal caos, un cielo stellato che lascia a bocca aperta chiunque: nasce così il nome Masseria delle Stelle.

REGIONE: PUGLIA , AREA DI MESAGNE

DENOMINAZIONE : PUGLIA IGP

VARIETÀ: NEGROAMARO

VOLUME ALCOLICO: 13%

VINIFICAZIONE:

Dopo la raccolta l'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni, con attenti rimontaggi e pressatura soffice finale delle vinacce.

COLORE:

Vino intenso, rosso rubino con sfumature violacee.

BOUQUET:

eleganti note fragranti e fresche di ciliegie e piccoli frutti rossi.

GUSTO:

abbondano frutti neri come ribes nero e lamponi. Finale dai tannini decisi ma non invadenti, equilibrato e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire tra 16°- 18° C.

ABBINAMENTO:

Questo vino si sposa perfettamente con i piatti della tradizione pugliese come la pasta fresca al sugo e caciocotta. Si sposa bene anche con primi piatti con legumi e verdure di stagione.

PACKAGING INFORMATION:

Bt per cassa: 6

Strati: 5

Cartoni per strato: 21

Cartoni per pallet: 105

Ean bottiglia: 8033765259330

Ean cartone: 8033765250306