



**TEATRO  
LATINO**

Piacere italiano



# NEGROAMARO

*La Puglia è la regione che ospita la splendida  
Cattedrale di Ostuni dedicata a Santa Maria Assunta  
e dichiarata monumento nazionale nel 1902.*

Il nostro Negroamaro nasce sui terreni calcareo/argillosi della Puglia meridionale; il salubre clima mediterraneo, l'allevamento a spalliera e le basse rese in vigneto permettono di ottenere uve di grande qualità e concentrazione, che poi vengono sapientemente vinificate in modo da esaltare le caratteristiche varietali.

Successivamente, parte del vino matura in botte grande per non più di sei mesi; il risultato è un vino molto godibile, intrigante al naso per quella nota fresca di uva in fermentazione e i ricordi leggeri di tabacco e cacao. Ottimo non solo con la classica grigliata di carne.

*Vino non filtrato*

*Uve: Negroamaro*

*Alcool % vol. 13,5 | Zuccheri g/l 5  
Acidità totale g/l 5,3*

**PUGLIA**