



# Flaminio

Negroamaro  
Rosato  
D.O.P. Brindisi

*Classificazione:* D.O.P.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Vitigno:* Negroamaro 100%

*Zona di produzione:* Tenuta Flaminio - Brindisi (BR)

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 60

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale

**Produzione media per pianta:** kg. 1,8

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** prima decade di settembre

**Raccolta:** manuale

## Tecnica di vinificazione

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

**Affinamento:** sulle fecce fini per tre mesi.

**Maturazione:** in acciaio tre-cinque mesi.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Rosa corallo, brillante.

**Odore:** Intenso e persistente, caratterizzato da note delicate floreali, decisi ed eleganti sentori di frutti rossi e sfumature agrumate.

**Sapore:** Delicato, armonico, accattivante, ben strutturato, di notevole persistenza gusto-olfattiva.

## Abbinamenti

Antipasti in genere, zuppe di pesce, carni bianche.