



CANTINE PANDORA

Nome del vino / Name	
I.G.T. Negroamaro del Salento ERMES	
Varietà / Variety	Negroamaro
Classificazione / Classification	Negroamaro del Salento I.G.T.
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Brindisi e Provincia / Brindisi and Province
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Alberello Pugliese e Controspalliera / Puglia Freestanding system and vertically trellised spurred cordon
Densità di impianto / Plant Density	4.500/5.000 piante per ettaro / 4.500/5.000 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	120 q.li di uva / 120 q.li of grapes
Vinificazione / Vinification	raccolta manuale, macerazione e fermentazione termocontrollata / manual harvesting, maceration and thermocontrolled fermentation
Periodo di Affinamento / Aging Period	in silos d'acciaio inox / in stainless steel silos
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	3 anni / 3 years
Caratteristiche / Features	Vino prezioso ricavato da vitigni autoctoni Negroamaro, vinificato in purezza con metodo tradizionale. Di colore rosso rubino intenso. Ben strutturato, dal sapore asciutto e giustamente tannico e dal profumo di frutta rossa. / Precious wine made from native Negroamaro vines, vinified in purity using the traditional method. Intense ruby red color. Well structured, with a dry and rightly tannic taste and scent of red fruit.
Accostamenti / Combinations	Abbinamenti consigliati: carni rosse e brace, formaggi stagionati. / Recommended pairings: red and grilled meat, aged cheeses.
Parametri / Parameters	alcohol: 13,00 % vol. / alcohol: 13,00 %vol. acidità totale: 6,00 gr/l / total acidity: 6,00 gr/l zuccheri: 2,50 gr/l / sugars: 2,50 gr/l PH:3,60 / PH: 3,60
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	Temperatura ideale di servizio 18-20 °C. / Ideal serving temperature 18-20 ° C.
Bottiglia / Bottle	bordolese conica / bordeaux conical
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

