



# AVOGLIA

## Negroamaro Puglia IGP

**Tipologia / Wine Type**  
Rosso / Red

**Uve / Grapes**  
Negroamaro

**Appellazione / Appellation**  
Puglia IGP

**Zona di produzione / Production Area**  
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

**Sistema di allevamento / Vine Training**  
Guyot bilaterale / Bilateral Guyot

**Età media viti / Average age of vines**  
10-15 anni / 10-15 years old

**Suolo / Soil**  
Medio impasto con buona fertilità  
*Medium textured with a good fertility*

**Vendemmia / Harvest**  
Ultima settimana di Settembre / *Last week of September*

**Vinificazione / Vinification**  
Diraspatura e macerazione delle uve per almeno 8 giorni. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox ad una temperatura di 22-24 °C. / *Destemming and maceration of the grapes for 8 days, alcoholic fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 22-24 °C.*

**Affinamento / Ageing**  
In acciaio / *In stainless steel tanks*

**Caratteristiche organolettiche / Tasting notes**  
Colore rosso rubino. Profumi di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Gusto fruttato ed equilibrato. / *Ruby red colour. Scents of blackcurrant and berries, spicy, with notes of thyme. Fruity and balanced taste.*

**Abbinamenti / Best served with**  
Secondi piatti di carne, salumi e formaggi di media stagionatura, pizza. / *Cured meats, medium-aged cheeses, pizza.*

**Temperatura di servizio / Serving temperature**  
14-16° C

**Longevità / Longevity**  
3 anni / 3 years

**Grado alcolico / Alcohol by volume**  
13% vol

**Formato / Size**  
0,75 l

