



# Filimei



OPERATORE CONTROLLATO  
cod. 37340  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA

## *Scheda tecnica*

Classificazione: salento igp rosso  
Varietà: Negromaro da uve biologiche

Annata: 2014

Luogo di produzione: Cutrofiano

Tipologia Terreno: Sabbioso, limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Resa x ettaro uve/vino: 80 q/ 50 hl

Vinificazione: Macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: In acciaio inox circa 25 gg

Affinamento: In bottiglia

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità totale: 5,10 gr/lt

Imballaggio: CT da 6 bt x75cl/ 12 bt x37,5cl

## *Abbinamenti*

Sagne 'ncannulate con la ricotta schianta, melanzane ripiene,  
tagliata di tonno rosso. Pecorini media stagionatura