

# MASSERIA DELLE STELLE



## MASSERIA DELLE STELLE

### NEGROAMARO

#### *Puglia IGP*

Nella tradizione pugliese la Masseria era la massima espressione di un'organizzazione economica legata alla grande proprietà fondiaria aristocratica e borghese. Nel tempo la Masseria è diventata un'icona, un luogo magico in cui rilassarsi e ritrovare il contatto con la natura. Da un'antica Masseria di proprietà di un socio delle Cantine Ermes si scorge, lontano dalla città e dal caos, un cielo stellato che lascia a bocca aperta chiunque: nasce così il nome Masseria delle Stelle.

**REGIONE:** PUGLIA, AREA DI MESAGNE

**DENOMINAZIONE:** PUGLIA IGP

**VARIETÀ:** NEGROAMARO

**VOLUME ALCOLICO:** 13,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

#### **VINIFICAZIONE:**

Dopo la raccolta l'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni, con attenti rimontaggi e pressatura soffice finale delle vinacce.

#### **COLORE:**

Vino intenso, rosso rubino con sfumature violacee.

#### **NASO:**

Eleganti note fragranti e fresche di ciliegie e piccoli frutti rossi.

#### **PALATO:**

Abbondano frutti neri come ribes nero e lamponi. Finale dai tannini decisi ma non invadenti, equilibrato e persistente.

#### **ABBINAMENTO:**

Questo vino si sposa perfettamente con i piatti della tradizione pugliese come la pasta fresca al sugo e cacioricotta. Si sposa bene anche con primi piatti con legumi e verdure di stagione.

#### **PACKAGING:**

BT PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 20

CARTONI PER PALLET: 100

EAN BOTTIGLIA: 8033765259330

EAN CARTONE: 8033765250306



# MASSERIA DELLE STELLE



## MASSERIA DELLE STELLE



### NEGROAMARO

#### *Puglia IGP*

In the Apulian tradition, the Masseria was the maximum expression of an economic organisation linked to the great aristocratic and bourgeois landed property. Over time, the Masseria has become an icon, a magical place in which to relax and reconnect with nature. From the old Masseria owned by a member of Cantine Ermes you can see, far from the city and the chaos, a starry sky that leaves anyone speechless: this is how the name Masseria delle Stelle was born.

**REGION:** PUGLIA, AREA DI MESAGNE

**APPELLATION:** PUGLIA IGP

**VARIETAL:** NEGROAMARO

**ALCOHOL:** 13,5%

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C



#### **VINIFICATION:**

The grapes are destemmed and fermented at a controlled temperature of 22-24 °C for 10-12 days, during which daily pumping over takes place, and followed by malolactic fermentation.

#### **COLOUR:**

Bright ruby with purple hues.

#### **FOOD PAIRINGS:**

This wine goes perfectly with traditional Apulian dishes such as fresh pasta with sauce and caciocotta. It also goes well with starters or first courses using seasonal vegetables.

#### **BOUQUET:**

Fragrant aroma with hints of cherry and other red fruits.

#### **FLAVOUR:**

Soft tannins and medium body, good acidity and a medium finish of red fruits.

#### **PACKAGING:**

BT PER CASE: 6  
LAYERS: 5  
BOXES PER LAYERS: 20  
BOXES PER PALLET: 100  
BOTTLE EAN: 8033765259330  
BOX EAN: 8033765250306

