



CANTINA  
**COPPOLA**  
1489

# ROCCI

PUGLIA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

NEGROAMARO



*denominazione*  
Puglia IGT bianco

*produzione per ettaro*  
100 quintali

*caratteristiche del territorio*  
terreno argilloso, m 72 slm

*sistema di allevamento*  
spalliera

*epoca e sistema di raccolta*  
4<sup>a</sup> settimana di agosto  
raccolta a mano

*uvaggio*  
Negroamaro 100%

*resa in vino*  
30%

*colore*  
giallo paglierino

*profumo*  
delicato fruttato

*sapore*  
asciutto

*temperatura di servizio*  
10°

*grado alcolico*  
12,5% vol

*zona di produzione*  
vigna "Santo Stefano"  
agro di Alezio

*appellation*  
Puglia IGT bianco

*yield per Ha*  
10 t

*soil*  
clayish, 72 m a.s.l.

*training system*  
espalier

*harvest period*  
fourth week of August  
hand harvesting

*grapes*  
Negroamaro 100%

*must-to-fruit ratio*  
30%

*colour*  
straw yellow

*aroma*  
delicately fruity

*taste*  
dry

*serving temperature*  
10°

*alcohol content*  
12,5% vol

*production area*  
"Santo Stefano" vineyard  
Alezio

*Bezeichnung*  
Puglia IGT bianco

*Hektarertrag*  
100 Doppelzentner

*Bodenbeschaffenheit*  
Lehmhaltiger Boden, 72 m ü NN

*Erziehungssystem*  
Spalier

*Erntezeit und Erntesystem*  
4. Augustwoche  
Handlese

*Rebsorte*  
Negroamaro 100%

*Weinertrag*  
30%

*Farbe*  
strohgelt

*Bukett*  
lieblich fruchtig

*Geschmack*  
trocken

*Serviertemperatur*  
10°

*Alkoholgehalt*  
12,5% vol

*Anbauggebiet*  
Weinberg "Santo Stefano"  
Umland von Alezio