



CENTELLAS della Cantina Monsellato è un vino che stupisce. È una versione del Negroamaro vinificato in bianco. Del vino rosso continua a conservare il corpo, a cui si vanno ad unire la freschezza ed i delicati aromi del bianco. All'olfatto richiama i sentori del gelso bianco, fiori di campo, erbe aromatiche e una diffusa mineralità. Un vino da ogni occasione, che si abbina bene con piatti di pesce, verdure, risotto e formaggi freschi, la sua corposità si presta bene anche per accompagnare piatti a base di carni rosse.

SCHEDA TECNICA:

- Denominazione, IGT Puglia Bianco
- Uvaggio, 100% Negroamaro
- Zona di allevamento, agro di Presicce, collinare fronte mar Ionio
- Produzione per ettaro, 90 quintali
- Resa del vitigno, 50%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 1° settimana di settembre, raccolta a mano
- Colore, giallo brillante
- Profumo, bouquet di fiori di acacia
- Sapore, asciutto
- Grado alcolico, 12,5%
- Anno di produzione, 2023
- Temperatura di servizio, 10 – 12 ^C