

NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta
SALENTO

I CLASSICI



Varietà di uve: Negroamaro

Produzione: le uve sono raccolte da vigne situate nell'alto Salento. La vendemmia comincia nella seconda decade di Settembre prima che le uve inizino ad appassire. Dopo 12 giorni di macerazione del mosto con le bucce e completata la vinificazione, l'affinamento continua in serbatoi d'acciaio.

Colore: rosso rubino molto intenso e profondo.

Profumo: deciso, e caratteristico con sentori di frutti rossi e note speziate di pepe e ginepro.

Gusto: persistente e avvolgente, robusto ma morbido con tannini delicati.

Abbinamenti consigliati: arrostiti e stufati, selvaggina e primi piatti elaborati.

Grado alcolico: 13% vol

Acidità totale: 6,0 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C.

Grapes: Negroamaro

Production: the grapes are collected from vines cultivated in Northern Salento. The harvest starts in the second decade of September, before the grapes become overripe. After 12 days of maceration of the must with the skins and after the whole process of vinification, the refining continues in steel inox tanks.

Color: ruby red very intense and deep

Bouquet: strong and distinctive with scents of red fruits and spicy hints of black pepper and juniper.

Taste: very persistent, enveloping, bold and structured but smooth with soft tannins.

Food pairing: roasted or stuffed meat, barbeque, pasta with meat sauce.

Alcohol content: 13% by vol

Total acidity: 6,0 g/l

Best served: 18°C - 64°F