



# NEGROAMARO DEL SALENTO Barriques



**DENOMINAZIONE:** Puglia – I.G.P.

**LUOGO PRODUZIONE :** MANDURIA

**ANNO:** 2019

**VITIGNO :** Negroamaro

**VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO:** Fermentazione a temperatura controllata, vinificato in acciaio, lasciato maturare per circa 3 mesi in barrique di legno

**COLTIVAZIONE :** Vitigni ad alberello

## NOTE DEGUSTATIVE:

**Colore:** ROSSO RUBINO

**Profumo:** Note eteree di frutta rossa sotto spirito, prugna mora e ribes.

**Gusto:** Tannico, elegante con richiami di liquirizia ed erbe mediterranee.

**ABBINAMENTI:** Ottimo con tutte le carni rosse e le classiche orecchiette al ragù.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C

Contiene Solfiti

PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY

