



SALENTO NEGROAMARO

DENOMINAZIONE: Puglia – I.G.P.

LUOGO PRODUZIONE : MANDURIA

ANNO: 2019

VITIGNO : Negroamaro

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO: Fermentazione lunga a temperatura controllata, lunga macerazione e continua micro ossigenazione, grado alcolico 15°. Affinamento in acciaio 8 Mesi, 3 Mesi in barrique, 6 Mesi in vetro

COLTIVAZIONE : Vitigni ad alberello

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: ROSSO BRILLANTE

Profumo: Ampio e suggestivo con note di piccoli frutti a bacca nera persistenti e pieni.

Gusto: Secco ma vellutato pieno ed equilibrato.

ABBINAMENTI: Si esalta con ciceri e tria, ottimo con il cavolo nero stufato. Ben si adatta con un piatto di cannelloni ma anche con polpette e pezzetti di carne al sugo, carni alla griglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Contiene Solfiti

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

