

Negroamaro Salento IGP

Vino di corpo, morbido e abbastanza fresco.

COLORE

Rosso

TIPOLOGIA

Indicazione Geografica Protetta

VITIGNI

Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

METODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Macerazione termocontrollata di circa 8/10 giorni,
fermentazione alcolica

AFFINAMENTO

In acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% vol

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°

Il Vino

Colore rosso rubino con riflessi porpora, profumo intenso, persistente e fruttato con sentori di ciliegia, ribes nero e frutti di bosco. Vino di corpo, morbido e abbastanza fresco.

