



Negroamaro



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Agro di Torre di Santa Susanna, Salento



UVE

Negroamaro



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate, la macerazione dura circa otto giorni durante i quali il vino acquista la sua personalità. Completata la vinificazione, il vino matura per 12 mesi in piccole botti di rovere cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

COLORE

Rosso rubino carico

PROFUMO

Ampio ed intenso con note di more, ciliegie e frutta rossa matura, confettura e una dolce speziatura con sentori persistenti di caffè, cioccolato e liquirizia.

SAPORE

Sapido e rotondo, equilibrato e di grande piacevolezza con tannini morbidi al palato, buona persistenza con decisa freschezza e corposità del frutto nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di ottimo corpo particolarmente adatto per accompagnare carni rosse grigliate anche di cavallo, specialità tipica locale, formaggi stagionati, piccanti ed erborinati.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	80	300	0,75	1,3	80	8002235030144	-	-	-	-
Imballo	247	311	4,5	7,97	167	8002235030151	-	-	-	6
Pallet	1200	1800	472,5	819	800	-	21	5	105	630