



NEGROAMARO

TIPOLOGIA
Rosso Salento IGT

VITIGNO
Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5%

AFFINAMENTO
Acciaio 6 mesi

FERMENTAZIONE
Tra i 22-24°C in serbatoio di acciaio, MALOLATTICA svolta interamente.

COLORE
Rosso rubino intenso e brillante.

OLFATTO
In evidenza uno spettro olfattivo ampio e variegato, in cui primeggiano eteree e fini note di ciliegia, ribes nero, mirtillo e mora, unitamente a sfumature di noce moscata, sottobosco e cacao.

PALATO
Caldo e piacevole, coerente con il quadro olfattivo, che ritorna integralmente in bocca, esprime un frutto ben amalgamato con i tannini e con la gaia componente acida di sostegno.

CARATTERISTICHE
Vino lineare e spontaneo, dalla personalità moderna e dinamica, che colpisce per la sua eccellente bevibilità e piacevolezza, nel pieno rispetto delle caratteristiche del terroir da cui proviene.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Da sorseggiare insieme ad un piatto di tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana, melanzane ripiene, polpette di carne fritte, agnello al forno con patate o formaggi di media stagionatura.