

NEGROAMARO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Colore rosso rubino con sfumature purpuree. Ciliegie e chiodi di garofano succedono alla nota floreale di violetta. Tannino levigato e giusta freschezza definiscono l'equilibrio e la vigorosa personalità di questo negroamaro che finisce lungo e persistente.

Classificazione: I.G.P. Salento Rosso.

Uve: Negroamaro 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 24-25°C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 16 °C.

Ruby red color with purple hues. Cherries and cloves succeed the floral note of violet. Smooth tannins and right freshness define the balance and vigorous personality of this negroamaro that ends long and persistent.

Appellation: I.G.P. Salento Rosso.

Varietal composition: Negroamaro 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Vinification: After crushing and destemming, the must remains in maceration with the skins for 6-7 days at a thermo-controlled temperature of 24-25°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Serving temperature: 16°C.

