

NERAMARO

NEGROAMARO SALENTO IGP



Alcool
14% Vol.



Servire a
1-18° C

Vitigno Negroamaro

Sistema di allevamento Spalliera

Esposizione Nord - Sud

Densità ceppi per HA 5300

Produzione uva per HA 90 q.li

Età media delle viti 30 anni

Epoca vendemmia Seconda decade
di Settembre.

Vinificazione Macerazione pellicolare e
fermentazione a temperatura controllata (20°
C).

Affinamento Acciaio inox e barriques.

Esame organolettico Vino rosso biologico
prodotto da uve Negroamaro.

Colore rosso vivo tendente al granato.

Al naso esprime sentori intensi di frutti a bacca
rossa e di erbe aromatiche mediterranee con
note dolci di vaniglia e cioccolato. Equilibrato
e di buona struttura, si presenta asciutto e
morbido

con una persistenza molto lunga.

Abbinamenti gastronomici Perfetto
con piatti a base di carni rosse, selvaggina e
formaggi stagionati.

