SALENTO NEGROAMARO BARRIQUES

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Questo Negroamaro in purezza è frutto di una selezione di uve accuratamente raccolte a mano, vinificato in acciaio con fermentazione termo condizionata e lasciato maturare per circa tre mesi in barrique di legno che gli dona eleganza e morbidezza. Rosso rubino, al naso esprime note eteree di frutta rossa sotto spirito, prugna, mora e ribes. Sentori di liquirizia e di erbe mediterranee aprono ad un assaggio caldo ed elegante, pieno e rotondo. Dalla trama tannica gentile e vellutata, chiude con un finale che spicca per persistenza. Vino ottimo a tutto pasto che ben si abbina al classico gulasch di maiale e in generale con carni rosse. Ottimo con le classiche orecchiette al ragù.