

SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Questo Negroamaro del Salento è frutto di una selezione di uve accuratamente raccolte a mano, poi vinificate a temperatura controllata con mosto pressato a fine fermentazione.

Affinamento di sei mesi in acciaio e 3 mesi in vetro prima della sua immissione sul mercato.

Un vino sincero, chiaramente varietale, che fa subito dire: E' fatto bene!. Vino dal colore rosso rubino dai riflessi granati caratterizzato da un profumo persistente di ribes al naso, integrato da sentori speziati tipici della macchia mediterranea.

La bocca è piena, morbida, con un corpo medio ed un discreta freschezza e sapidità. Media la persistenza. Si presta ad abbinamenti a tutto pasto a base di verdura e carne. Ottimo con la pasta alle melanzane.



CLASSICI | Tradizione