

INIZIO | NEGROAMARO
SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA



Vino prodotto da vitigni di Negroamaro condotti ad alberello che hanno un'età media di 50 anni. Per ottenere questo vino necessita un'ottima maturazione delle uve rigorosamente selezionate e raccolte a mano. La fermentazione lunga e rigorosamente a temperatura controllata con una conseguente lunga macerazione e continua micro ossigenazione, sono la base per ottenere un grado alcolico di 15° e un prodotto di eccellenza nella sua categoria. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 8 mesi, con successivi 3 mesi in barrique di rovere per poi maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Particolarmente predisposto all'invecchiamento grazie alla sua spicata acidità e ai tannini che ne preservano la sua evoluzione nel tempo. Di un bel colore rosso brillante, l'Inizio Negroamaro offre un bouquet ampio e suggestivo, con note di piccoli frutti a bacca nera persistenti e piene. Al palato risulta secco ma vellutato pieno ed equilibrato. Il ventaglio di abbinamenti che ne esaltano il profilo aromatico è ampio: importante scegliere piatti robusti e saporiti. Si esalta con cicori e tria, ottimo con il cavolo nero stufato, ben si adatta con un piatto di cannelloni ma anche con polpette e pezzetti di carne al sugo, carni alla griglia.

NOBILI | Top Class