

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 spiccata 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 ciceri 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