



13°

SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:

Negroamaro



Vinification/Ageing:

Temperature-controlled fermentation
/steel.



Bouquet:

Scents of ripe fruit, red currants and raspberries, aromas that immediately bring Mediterranean vegetation to mind



Pairing:

With all courses of a meal, especially good with vegetables and meat dishes.



Production zone:

Manduria



Colour:

Ruby red



Palate:

Full, smooth, crisp and savoury.



Serving temperature:

18 °C



This Negroamaro del Salento is the result of a selection of carefully hand-picked grapes vinified at a controlled temperature, pressing must at the end of the fermentation process. It ages for six months in steel and three months in glass before being released onto the market. A sincere wine, that clearly represents the grape variety and prompts the words: That's a great wine! Ruby red coloured wine with garnet highlights, characterised by a persistent scent of blackcurrants, accompanied by the spicy aromas typical of Mediterranean vegetation. The palate is full, smooth and medium-bodied, characterised by a nice crispness and savoury flavour. Average persistence. Ideal with all courses of a meal featuring meat and vegetables. Excellent with pasta served with aubergines.



CA' MEJU
- SINCE 1849 -

ERITATI

SALENTO NEGROAMARO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

13°

SALENTO
NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

13°

SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:
Negroamaro



Vinificaz/affinamento:
Fermentazione a
temperatura
controllata/acciaio.



Bouquet:
Sentori di frutta matura,
ribes e lamponi, aromi
che richiamano i
profumi della macchia
mediterranea



Abbinamenti:
A tutto pasto specie su
piatti di verdura e carne.



Zona:
Manduria

Colore:
Rosso rubino



Gusto:
Pieno, morbido, fresco e
sapido.



Temperatura di servizio:
18 °C



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.