

14°

SALENTO NEGROAMARO BARRIQUES

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:
Negroamaro



Vinification/Ageing:
Temperature-controlled fermentation
/steel/barrique



Bouquet:
Ethereal notes of red fruit in alcohol, plum, blackberry and blackcurrant.



Pairing:
Goulash made with pork, red meat.
Excellent with traditional orecchiette pasta served with meat sauce.



Production zone:
Manduria



Colour:
Ruby red



Palate:
Tannic, warm and elegant with hints of liquorice and Mediterranean herbs.



Serving temperature:
16-18 °C



This 100% Negroamaro is the result of a selection of carefully hand-picked grapes, vinified in steel with temperature controlled fermentation and left to mature for about three months in wooden barriques, which endow it with elegance and smoothness. Ruby red in colour, with a bouquet that expresses ethereal notes of red fruit in alcohol, plum, blackberry and blackcurrant.

Scents of liquorice and Mediterranean herbs open up to a warm and elegant, full and round palate. Characterised by a gentle, velvety tannic texture, it closes with a very persistent finish. An excellent wine to accompany all courses of a meal, going very well with classic pork goulash and red meat in general. Excellent with traditional orecchiette pasta served with meat sauce.

Cantine Erario

Il Brunera

Negroamaro
Salento

Indicazione Geografica
Protetta

14°

SALENTO
NEGROAMARO
BARRIQUES

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

14°

SALENTO NEGROAMARO BARRIQUES

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:
Negroamaro



Vinificaz/affinamento:
Fermentazione a temp.
controllata/acciaio/bar-
rique



Bouquet:
Note eteree di frutta
rossa sotto spirito,
prugna, mora e ribes.



Abbinamenti:
Gulasch di maiale e
carni rosse. Ottimo con
le classiche orecchiette
al ragù.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso rubino



Gusto:
Tannico, caldo,
elegante con richiami
di liquirizia ed erbe
mediterranee.



**Temperatura di
servizio:**
16-18 °C



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.