

15°

SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:
Negroamaro



Vinification:

Long temperature controlled fermentation, maceration and micro-oxygenation, with an alcohol content of 15%. Eight month's ageing in steel, three months in barriques and six months in the bottle.



Bouquet:

Broad and seductive, with full and persistent notes of black berry fruits.



Pairing:

It goes well with "ciceri" and "tria", is excellent with stewed kale and delicious with a plate of cannelloni, but also with meatballs and chunks of meat in sauce, or with grilled meat.



Production zone:
Manduria



Colour:
Bright red



Palate:

Dry but velvety, full and balanced on the palate.



Serving temperature:
18 °C



Wine made from Negroamaro vines that are at least 50 years old, on average, trained using the alberello method. This wine requires perfectly ripe grapes, strictly selected and picked by hand. Long and strictly temperature controlled fermentation, followed by long maceration and constant micro-oxygenation, are needed to obtain an alcohol content of 15% and a product of excellence in its category. The wine then ages for eight months in steel tanks, followed by three months in oak barriques and six months' bottle ageing. Particularly well-suited to ageing thanks to its evident acidity and tannins, which preserve its evolution in time. With its beautiful bright red colour, Inizio Negroamaro offers a broad and seductive bouquet, with full and persistent notes of small black berry fruits. Dry but velvety, full and balanced on the palate. A wide range of pairings enhance its aromatic profile. The important thing is to choose robust and tasty dishes. It goes well with "ciceri" and "tria", is excellent with stewed kale and delicious with a plate of cannelloni, but also with meatballs and chunks of meat in sauce, or with grilled meat

CANTINE
ERARIO



INIZIO

NEGROAMARO
SALENTO

15°

SALENTO
NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

15°

SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:
Negroamaro



Vinificazione:

Fermentazione lunga,
temp. controllata,
macerazione, micro
ossigenazione, grado
alcolico 15°. Affinamento
in acciaio 8 m., 3 m. in
barrique, 6 m. in vetro.



Bouquet:

Ampio e suggestivo, con
note di frutti a bacca
nera persistenti e piene



Abbinamenti:

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.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso brillante



Gusto:
Al palato risulta secco
ma vellutato pieno ed
equilibrato.



Temperatura di servizio:
18 °C



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.