

# I BRUNERA

## SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

13°

LINEA

# BRUNERA



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. /h5> 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.



Vitigno:  
Negroamaro



Vinificaz/affinamento:  
Fermentazione a temp.  
controllata/acciaio/  
barrique



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



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



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

