

# ERITATI

## SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

# 13°

LINEA

# CONTRADE



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.



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



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.



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