

NEGROAMARO SALENTO I.G.P. RED WINE

Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

Alcohol content:
13% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

in stainless steel tanks with an extended maceration for 10 days.

Features:

bright and full ruby red colour with slightly purplish bounds.

Intense smell of fruit with a sweet spiciness and hints of dry tobacco.

Fresh on the palate, consistent with its olfactory lures, dry and persistent.

Recommendation:

matches perfectly with all types of medium-long ripened cheeses, with cold cuts, legume soups and first courses based upon meat.

Serving temperature: 16°C.



NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSSO

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica:
13% vol.

Fermentazione e note enologiche:

in silos di acciaio inox con macerazione prolungata per 10 giorni.

Caratteristiche:

rubino luminoso e denso dai bordi sottilmente violacei.

Olfatto carico di frutto, speziatura dolce e sbuffi di tabacco secco.

Palato fresco, coerente ai richiami olfattivi, asciutto e persistente.

Abbinamento:

tripudio di formaggi di stagionatura medio-lunga.

Taglieri di salumi.

Zuppe di legumi e primi di carne.

Temperatura di servizio: 16°C.