

SQUINZANO D.O.P. RED WINE

Grape variety:
Negroamaro.

Territory:
all vineyards are cultivated
in the Squinzano DOP wine
producing area.

Alcohol content:
14% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

initial stage of fermentation with
maceration into inox steel tanks at
thermocontrolled temperature
for 15 days.

Features:

ruby red wine with a bright
transparent colour upon
a good structure.

Very intriguing to the nose because of
its intensity and its different olfactory
layers that range from wild blue
raspberries and plums to mint and
a slight note of cinchona.

Very soft to the mouth with a fresh
verve and a pleasant note of warmth
combined with a good persistence.

Recommendation:

this amazing wine based upon
Negroamaro grape matches well with
hard cheeses, with all type of red
meats from medium-sized cuts
to the grilled ones.

Perfect also with the typical local
meat rolls in italian named
"Bombette"(Little Bombs).

Serving temperature: 16°C.



SQUINZANO D.O.P. ROSSO

Uvaggio:
Negroamaro.

Territorio:
i vigneti sono coltivati nella zona di
produzione dello Squinzano DOP.

Gradazione alcolica:
14% by vol.

Fermentazione e note enologiche:
fase iniziale di fermentazione con
macerazione a temperatura
controllata per 15 giorni in silos
di acciaio inox.

Caratteristiche:

rubino con trama di buona fattura
luminoso e piacevolmente
trasparente.

L'olfatto intriga per intensità
e ventaglio di sentori che spaziano
dal frutto di mora selvatica
e prugna al mentolato e a una
sottilissima nota di china.

Il sorso morbido ha una verve
fresca, piacevole nota di calore,
linea sapida e persistenza.

Abbinamento:

formaggi a pasta dura; carni rosse
da medio taglio alla griglia.
Bombette.

Temperatura di servizio: 16°C.