

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Le Frasche Negroamaro

NEGROAMARO SALENTO
I.G.P. ROSSO



Uvaggio:
Negroamaro.



Territorio:
I vigneti sono coltivati nella zona di
produzione del Salento.



Grado alcolico:
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



Grape variety:
Negroamaro.



Territory:
All vineyards are cultivated in the
Salento area.



Alcohol content:
13% vol.



Vinification e winemaking notes:
In stainless steel tanks with an
extended maceration for 10 days.



Tasting notes:
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.



Food pairing:
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