



125 - UNO | DUE | CINQUE

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP

Alla vista si presenta di colore rosso deciso con riflessi amaranto e al naso si percepiscono intensi profumi di frutti di bosco, specialmente more e mirtilli. Il gusto sprigiona note fruttate di lunga persistenza, con un sapore vellutato e morbido. Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C.

Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

This wine is deep red with purple hints and it has intense aromas of wild berries, in particular mulberries and blueberries. On the palate, persistent fruity notes stand out, with velvety and soft flavours. It matches with aged cheese, pasta and pizza.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French tonneau at least for 3 months.