

Negroamaro

NEGROAMARO SALENTO ROSSO IGP

- Uve:** Negroamaro.
- Zona di Produzione:** Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.
- Altimetria:** 20 metri s.l.m.
- Vinificazione:** Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento:** In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
- Abbinamento ai cibi:** Paste al sugo, guazzetti di pesce e formaggi a media stagionatura.

- Grape:** Negroamaro.
- Geographical production area:** Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.
- Altitude:** 20 metres a.s.l.
- Production process:** Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.
- Reining process:** In stainless steel for four months and bottled for two months.
- Food pairing:** Pasta dishes with tomato and fish-flavoured sauces, and medium mature cheeses.

Proprietà organolettiche:

Colore rubino con riflessi violacei, richiami alla ciliegia e prugna, in un contesto di buona freschezza e nitidezza, in bocca presenta il tannino ben morbido e bilanciato.

Organoleptic properties:

Ruby colour with purplish hues and hints of cherry and plum. A wine that is fresh, crisp, and well-balanced with velvety smooth tannins.

