

Kemelios

NEGROAMARO E MALVASIA
SALENTO ROSSO IGP
RISERVA

Uve:

Negroamaro e Malvasia.

Zona di Produzione:

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

In barriques per 14 mesi.

Abbinamento ai cibi:

Cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

Grape:

Negroamaro e Malvasia.

Geographical production area:

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Vinification:

Handpicked, grape selection, pressed, destemmed, fermentation in steel vats at a controlled temperature.

Reining process:

In new barrels for 14 months.

Food pairing:

Game, red meats, mature cheeses.

Proprietà organolettiche:

Colore rosso profondo con riflessi violacei, richiami a frutti rossi maturi, note speziate e tostate del rovere. Gusto rotondo, tannini importanti ma morbidi e maturi. Permanenza al palato e al naso.

Organoleptic properties:

Deep ruby red colour with violet reflections, initial notes of mature red fruits, sweet spices and toast from oak. Full-bodied with soft mature tannins. Pronounced intensity on the nose and a long finish.

