



## 'NTERRA

Negroamaro Puglia IGP

### **Varietà delle Uve**

Negroamaro 100%

### **Tecnica di produzione**

Vino prodotto con uve selezionate nella zona del Salento e vinificate con macerazione termo-controllata a cui segue una pressatura soffice del mosto a fine fermentazione. Dopo un periodo di affinamento di alcuni mesi viene poi imbottigliato.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei, profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco e leggera speziatura di timo ed erbe aromatiche. Vino di buon corpo, e buona sapidità, morbido e dal finale lungo e persistente.

### **Consigli del produttore**

Servire ad una temperatura di 16°/18 °C. con primi piatti, carni e formaggi a pasta dura.