



'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.