



COLLEZIONE '53

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP

Vino dal colore rosso intenso che nasce da un'accurata selezione di uve Negroamaro. Il suo bouquet si contraddistingue per l'elegante unione della frutta rossa con cannella, tabacco e pepe nero. Dopo l'affinamento in botte Francese e tonneau Americano per almeno 6 mesi, rilascia al naso netti sentori di liquirizia. Al gusto si presenta equilibrato, con una persistente complessità balsamica sul finale. Ottimo da abbinare con sughi, carne rossa e formaggi stagionati.

Alcool: 15% 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°- 26°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e tonneau Americano per almeno 6 mesi.

This intense red wine originates from a careful selection of Negroamaro grapes. Its bouquet stands out for its elegant harmony among red fruit, cinnamon, tobacco and black pepper. After its refinement in both French barrels and American tonneau at least for 6 months, it releases clear aromas of liquorice. On the palate it is balanced, with a persistent balsamic finish. Perfect to match with gravy, red meat and aged cheese.

Alcohol: 15% 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°-26°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American tonneau at least for 6 months.