



## 125 - UNO | DUE | CINQUE

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP

Alla vista si presenta di colore rosso deciso con riflessi amaranto e al naso si percepiscono intensi profumi di frutti di bosco, specialmente more e mirtilli. Il gusto sprigiona note fruttate di lunga persistenza, con un sapore vellutato e morbido. Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

**Alcool:** 12,5% 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°-28°C.

Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

Deep red with purple hints. Intense aromas of wild berries, especially mulberries and blueberries. Fruity, long, velvety and smooth taste. Ideal with aged cheese, pasta and pizza.

**Alcohol:** 12,5% 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°-28°C. After malolactic fermentation, ageing in French tonneau at least for 3 months.