

Collezione '53

NEGROAMARO 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, pepe nero e 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.

Intense red wine originating from a careful selection of Negroamaro grapes. Elegant bouquet of red fruits, cinnamon, tobacco, black pepper and clear aromas of licorice. On the palate it is balanced, with a persistent balmy finish. Perfect with gravy, red meat and aged cheese.

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.

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, ageing in French barrels and American tonneau at least for 6 months.

