

12 12 E MEZZO

NEGROAMARO DEL SALENTO

Indicazione geografica protetta

12,5% Alc.



100% Negroamaro del Salento, dal colore rosso intenso con riflessi amaranto.

Intense ruby red with purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 3 – 6 mesi.

Vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for at least 3 – 6 months.



Presenta profumi affascinanti di frutti di bosco. Il palato è marcato da note vanigliate di lunga persistenza. Sapore vellutato e morbido.

On the nose, fruit and berries. On the palate, persistent notes of vanilla enhance its velvety and smooth taste.



Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Best with aged cheese, pasta and pizza.

