

LINEA TERRARIA NEGROAMARO

I.G.T. PUGLIA

ITA



Vitigni: negroamaro
Zona Vitivinicola: Salento



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata
Gradazione Alcolica: 12,5%



Colore: rosso rubino intenso
Profumo: bouquet intenso, frutta matura e note speziate
Sapore: morbido, vellutato e ben strutturato



Abbinamenti: ottimo per accompagnare arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi
Temperatura di servizio: 16-18° C

EN



Grapes: negroamaro
Vineyard location: Salento



Vinification: fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature
Alcohol content: 12,5%



Color: intense ruby red
Smell: intense bouquet with notes of ripe fruit and spices
Palate: soft, velvety, and well-structured



Food Pairing: excellent with roasted red meats, game, and aged cheeses
Service Temperature: 16-18° C

