

# Negroamaro

**Puglia / Negroamaro / Rosso / Red Wine**

Indicazione geografica protetta



*Il Negroamaro e il terroir collinare, un connubio suggestivo, tutto da scoprire.*

*Si abbina perfettamente alle "bombette" pugliesi; in alternativa consigliamo carni grasse o zuppe molto saporite.*

**Uvaggio:** 100% Negroamaro.

## ***In vigna***

**Suolo:** Argilloso-calcareo.

**Sistema di Allevamento:** Guyot.

**Resa per ettaro:** da 80 a 90 q.li/ha.

## ***In cantina***

**Affinamento:** Acciaio, bottiglia.

## ***Caratteristiche organolettiche***

**Colore:** Rosso granato.

**Olfatto:** Frutti di bosco scuri, come ribes nero e mora, raffinate note balsamiche di macchia mediterranea.

**Palato:** Tannico, ruspante con una ottima dinamicità in bocca.

**Temperatura di servizio:** 17-18°C.



*Negroamaro and the hilly terroir, a suggestive combination to be discovered.*

*It pairs perfectly with Apulian "bombette"; alternatively, we recommend fatty meats or very flavorful soups.*

**Grapes:** 100% Negroamaro.

## ***In the vineyard***

**Soil:** Clay-limestone

**Training system:** Guyot.

**Yield per hectare:** 80 to 90 quintals/ha

## ***In the cellar***

**Aging:** Stainless steel, bottle.

## ***Tasting notes***

**Color:** Garnet red.

**Nose:** Dark berries, such as blackcurrant and blackberry, refined balsamic notes of Mediterranean scrub.

**Palate:** Tannic, rustic with excellent dynamism on the palate.

**Serving temperature:** 17-18°C.