

Puro Negroamaro di un colore rosso brillante. Al naso giungono note speziate di chiodi di garofano e frutta rossa; in bocca si apprezza un gusto fresco morbido e ricco di polpa. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci saporiti. Servire fresco.

**UVE:** Negroamaro

**TERRENO:** medio impasto

**ALLEVAMENTO:** alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** 15 anni

**VENDEMMIA:** fine settembre

**RESA PER HA:** 75 q. li

**AFFINAMENTO:** minimo 2 mesi in acciaio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 2 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA:** 750 ml.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 13-14°C



Pure Negroamaro, characteristically very deep brilliant red in colour. The nose has hints of clove, liquorice and plum. On the palate it is fresh, smooth and pulpy. Enjoy with starters, main dishes and grilled fishes. Serve cool.

**GRAPES:** Negroamaro

**SOIL:** medium-textured

**TRAINING SYSTEM:** Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 15 years

**HARVEST:** end of September

**YIELD PER HA:** 7,5 tonnes

**MATURATION:** at least 2 months in steel tanks

**BOTTLE AGEING:** at least 2 months

**BOTTLE SIZE:** 750 ml.

**SERVING TEMPERATURE:** 13-14°C