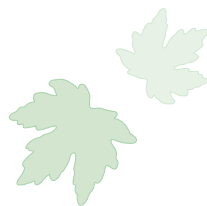


# NEGROAMARO IGT

## SALENTO BIOLOGICO



**VITIGNO:** Negroamaro IGT Salento Biologico  
**ZONA DI PRODUZIONE:** comune di San Donaci, provincia di Brindisi.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 Controllato da ICEA. La vendemmia manuale in cassette da 10 kg viene effettuata alle prime ore dell'alba. Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata di 22-24°C per 8-10 giorni, durante i quali si fanno rimontaggi giornalieri. Malolattica spontanea subito dopo la fermentazione alcolica.

**COLORE:** rosso intenso con riflessi viola.

**PROFUMO:** intenso di frutta fresca, ricorda il lampone e la fragola.

**SAPORE:** pieno, equilibrato con finale piacevolmente persistente.

**TENORE ALCOLICO:** 13,5% vol.

**COME SI SERVE:** alla temperatura di 18°C.

**ABBINAMENTO:** Suggestivo su primi piatti, arrostiti di carne, cacciagione e salumi

**GRAPES:** Negroamaro IGT Salento Biologico  
**PRODUCTION AREA:** San Donaci, in the province of Brindisi.

**HARVEST:** First week of September.

**VINIFICATION:** Wine produced from biological grapes grown according to Reg. CEE 2092/91 controlled by ICEA. The grapes are harvested manually early in the morning and placed in crates of 10kg each. After de-stemming, fermentation takes place at a controlled temperature of 22-24°C for 8-10 days during which daily remontage is carried out. Natural Malolactic fermentation just after alcoholic fermentation.

**COLOR:** Intense red with violet tinges.

**PERFUME:** Intense bouquet of fresh fruits, reminiscent of raspberry and strawberry.

**TASTING NOTE:** Full-bodied and well balanced with a pleasant lingering finish.

**ALCOHOL:** 13.5% vol.

**SERVING TEMPERATURE:** Serve at 18°C.

**PAIRING:** First courses, cold cuts, roasted meats and game.