



CANDIDO

Via Armando Díaz 46 - 72025 San Donaci (BR)
Tel. +39 0831 63 56 74 - email: candido@candidowines.it
www.candidowines.it



DUCA D'ARAGONA

Salento IGT

VARIETÀ DI UVE

Negro Amaro 80% - Montepulciano 20%

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono lasciate macerare completamente immerse nel mosto. Il controllo della temperatura di fermentazione, indotta da lieviti selezionati, e poi la lunga permanenza in barrique consentono una perfetta armonizzazione dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Evidenzia un bel colore rosso rubino, luminoso, con riflessi appena arancione. Il bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata, esplose in sentori di caffè tostato, tabacco e cuoio abbinati agli aromi balsamici del legno. Armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo ed austero.

ABBINAMENTI

Carni di manzo, agnello al forno o alla griglia, selvaggina, brasati, formaggi stagionati saporiti e piatti della grande cucina.

ALCOL

14,5% vol



Servire a
18-20 °C



vino
rosso



Negro Amaro
Montepulciano

