

Le Braci



SALENTO IGP ROSSO NEGROAMARO

«Così un sol calor di molte brage si fa sentir...» - (Dante)

Colore intenso con riflessi purpurei, tendenti al granato. Morbido, elegante, sontuoso al palato, regala al naso un bouquet intenso e ricco ed una lunga persistenza dello sensazioni gusto-olfattive.

La sovraturazione delle uve, o meglio l'avvizzimento spinto degli acini, dona al vino una struttura complessa. È vino che sviluppa tutte le sue potenzialità già durante l'invecchiamento in piccole botti di legno, il quale, oltre a stabilizzare il colore, induce una riduzione dell'astringenza; il vino acquista un aroma fresco ed una regale sontuosità.

I suoi profumi di fiori e di frutta sono in bella evidenza: la menta, la prugna, le note sottilissime di frutti, la liquirizia, la vaniglia e le spezie.

La morbidezza del suo sapore lungo chiude con una piacevole vena amarognola del vitigno da cui deriva: il Negroamaro.

VARIETÀ DELLE UVE:

Negroamaro 100%