



Benvenuti in Puglia.

A-MANO NEGROAMARO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 100% Negroamaro

Zona di produzione delle uve: Salice Salentino, Guagnano, Salento.

Vinificazione: dopo la vendemmia solitamente ad Ottobre, l'uva viene pigiata e raffreddata. La fermentazione procede per circa 2 settimane a 16°C.

Maturazione: riposa per 6 mesi in vasche di cemento e minimo 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di frutti di bosco, ciliegie, prugne, spezie, erbe aromatiche della macchia mediterranea. Sapore elegante, pulito con una delicatezza che avvolge il palato ogni volta che lo si beve.

Abbinamenti gastronomici consigliati: questo vino si sposa benissimo con salsicce piccanti, pasta fresca con sughi robusti, arrostiti misti e grigliate.

Temperatura di servizio: 15-16° C

Alcool: 14%

Mark Alessio