



NE

Negroamaro del Salento IGP

Il vitigno simbolo del Salento vinificato in purezza. Bicchiere rubino orlato di viola e frutti rossi in primo piano. Palato fresco e avvolgente sostenuto da una bella acidità che lo rende ideale su piatti della tradizione pugliese.

Vitigno: Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Età dei Vigneti: 10/15 anni

Sistemi di allevamento: spalliera

Ceppi per ettaro: 4000/5000

Resa uva per ettaro: 100 quintali

Resa in vino per quintale: 80%

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Affinamento del vino: acciaio - bottiglia

Gradi alcolici: 12% Vol.

ABBINAMENTI

Ottimo con gli involtini al ragù.