

# S SCHIACCIANOCI

## NEGROAMARO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

13,5% Alc.



85% Negroamaro del Salento, 15% Malvasia Nera del Salento, dal colore rosso deciso.

*Deep red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi francesi per almeno 3 mesi.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28°C. After malolactic fermentation, aged in big French barrels for at least 3 months.*



Profumi complessi e intensi tra frutta matura, legno e spezie. Equilibrato e morbido con note finali che ricordano la carruba matura.

*On the nose, intense aromas of ripe fruits, oak and spices. On the palate, balanced and smooth, with a finish of ripe carobs.*



È un vino da tutto pasto che accompagna egregiamente le carni rosse e i crostacei.

*Perfect with all dishes, in particular with red meat and shellfish.*



Temperatura di servizio 16°

*Serving temperature 16°*

