



12EMEZZO

Negroamaro Salento

12.5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Negroamaro, dal colore rosso intenso con riflessi amaranto.

Intense red with purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in legno e in bottiglia.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in oak and bottle.



Ricco di profumi di frutti di bosco. Al palato, è persistente con marcate note di vaniglia. Vellutato e morbido.

Rich in aromas of berries. On the palate, it is persistent with marked notes of vanilla. Velvety and round.



Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Best with aged cheese, pasta and pizza.