

# SCHIACCIANOCI



## Negroamaro Salento

Indicazione geografica protetta

13.5%

Alc. Vol.



Negroamaro, dal colore rosso deciso.

*Deep red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in legno e in bottiglia.

*Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in oak and bottle.*



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 fruit, oak and spices. On the palate, balanced and smooth, with a finish of ripe carob.*



È un vino da tutto pasto che accompagna egregiamente le carni rosse e i piatti tipici di Puglia.

*Perfect with all dishes, in particular with red meat and traditional Puglia cuisine.*