

Mottura

Negroamaro del Salento

IGT

Vino dal bouquet intenso e dal sapore vellutato, pieno ed armonico.



Zona di produzione

Uve Negroamaro

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: bouquet intenso, ampio di frutta matura, pepe, tabacco e mallo di noce, leggermente etereo.

Sapore: vellutato, pieno e armonico.

Abbinamenti: carni rosse, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

18°C

