



Vino rosso intenso ottenuto da Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Al naso profumo di frutti rossi e note speziate di pepe nero. In bocca è morbida, caldo ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con arrosti e formaggi piccanti.

UVE: Negroamaro (85%); Malvasia Nera di Lecce (15%)

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETA MEDIA DEL VIGNETO: 30 anni

VENDEMMIA: fine settembre

RESA PER HA: 80 q. li

AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Deep red wine made with Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce. The nose has hints of red fruits and a spiced scent of black pepper. In the mouth it is smooth, warm and balanced. Very good matched with roasted meats and strong cheeses.

GRAPES: Negroamaro (85%); Malvasia Nera di Lecce (15%)

SOIL: clayey- muddy

TRAINING SYSTEM: Apulian head training

with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 30 years

HARVEST: end of September

YIELD PER HA: 8 tonnes

MATURATION: at least 6 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 3 months

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C