



Vino rosso intenso ottenuto da Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Al naso presenta note fruttate di prugna e speziate di vaniglia. In bocca è morbido, vellutato e piacevolmente tannico. Ottimo con arrosti e formaggi.

UVE: Negroamaro (90%); Malvasia Nera (10%)

TERRENO: medio impasto

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: 375/750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Red intense wine made with Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce. The nose has fruity hints of plum and spiced of vanilla. In the mouth it is smooth, velvety and nicely tannic. Very good with roasted meats and cheeses.

GRAPES: Negroamaro (90%); Malvasia Nera (10%)

SOIL: medium - textured

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: 375/750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C