

LA NUOVA
GENERAZIONE

IL MEDAGLIONE

Negroamaro IGT Salento



Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrostiti e formaggi.

UVE: Negroamaro (80%); Malvasia Nera di Lecce (20%)

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETA MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni

VENDEMMIA: fine settembre

RESA PER HA: 90 q. li

AFFINAMENTO: minimo 4 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 2 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

GRAPES: Negroamaro (80%); Malvasia Nera di Lecce (20%)

SOIL: clayey-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years

HARVEST: end of September

YIELD PER HA: 9 tonnes

MATURATION: at least 4 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 2 months

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C