



Ottenuto da uve Negroamaro e Cabernet Sauvignon, alla vista si presenta di un rosso carico intenso. Al naso profumo di mora e prugna arricchito da eleganti note speziate di vaniglia e chiodi di garofano. Gusto avvolgente con tannini decisi ma piacevoli.
Si consiglia con arrosti, primi piatti gustosi e formaggi stagionati.

UVE: Negroamaro (50%); Cabernet Sauvignon (50%).

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: alberello pugliese per il Negroamaro con 7000 ceppi per ha; cordone speronato per il Cabernet Sauvignon con 5000 ceppi per ha.

ETA MEDIA DEL VIGNETO: Negroamaro 40 anni; Cabernet Sauvignon 15 anni.

VENDEMMIA: Cabernet Sauvignon seconda decade di settembre;

Negroamaro fine settembre

RESA PER HA: 65 q. li

AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in barrique

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

Made with Negroamaro and Cabernet Sauvignon grapes, at sight it is of an intense deep red colour. To the nose scents of blackberry and plum enriched with elegant hints of vanilla and cloves. Full taste with clear but nice tannins. Suggested with roasted meats, tasty main dishes and ripe cheeses.

GRAPES: Negroamaro (50%); Cabernet Sauvignon (50%).

SOIL: medium-textured

TRAINING SYSTEM: Apulian head training for Negroamaro with 7000 vinestocks per ha; cordon spur for Cabernet Sauvignon with 5000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: Negroamaro 40 years; Cabernet Sauvignon 15 years

HARVEST: Cabernet Sauvignon in the second decade of September; Negroamaro at the end of September

YIELD PER HA: 6.5 tonnes

MATURATION: at least 12 months in barrique

BOTTLE AGEING: at least 6 months

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 18-20°C