

12 E MEZZO

Negroamaro del Salento
Indicazione Geografica Protetta
100% Negroamaro del Salento IGP

Vino di colore rosso rubino con riflessi amaranto, al naso presenta profumi affascinanti di frutti di bosco. Il palato è marcato da note vanigliate di lunga persistenza. Sapore vellutato e morbido.

Ruby red wine with shades of purple, the nose presents fascinating scents of wild berries. The palate is marked by notes of vanilla with a long persistence. Velvety and soft.

Alcool:
12,5% vol.

Zona di Produzione:
Provincia di Taranto

Produzione media per ettaro:
kg 8.000-9.000

Tecnica di produzione:
Vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 24°-28° C. Dopo la FML, affinamento in barrique per almeno 6 mesi

Alcohol:
12,5% vol.

Production area:
Province of Taranto

Grape yield per hectare:
kg 8.000-9.000

Production method:
Vinification by maceration at controlled temperature 24°-28° C.
After malolactic fermentation, refinement in barrique for minimum 6 months

