

Schiaccianoci

Negroamaro del Salento
Indicazione Geografica Protetta

85% Negroamaro – 15% Malvasia Nera IGP

Vino di colore rosso rubino deciso e di buona struttura ottenuto da uve tipiche salentine quali Negroamaro e malvasia Nera. I profumi sono complessi e intensi tra frutta matura, legno e spezie; con gusto equilibrato e morbido e nota finale che ricorda la carruba matura. È un vino da tutto pasto che accompagna egregiamente le carni rosse e i crostacei.

Alcool: 13,5% 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 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi francesi per almeno 3 mesi.

Ruby-red coloured wine with a decisive rich structure, extracted from typical grapes of Salento such as negroamaro and Malvasia Nera. Intense fragrance of ripe fruit, oak and spices, well balanced and smooth taste with a final of mature carob. A wine which matches perfectly with all dishes that accompany grilled meats and seafood.

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration at controlled temperature 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in french barrels for minimum 3 months.

