



*Benvenuti in Puglia.*

## **A-MANO NEGROAMARO**

**PUGLIA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Negroamaro.

**Vigneti:** Salice Salentino, Guagnano, età media delle viti tra 20 e 40 anni.

**Vinificazione:** dopo la vendemmia a inizio ottobre in cantina l'uva matura viene immediatamente raffreddata e pigiata. La fermentazione procede a bassa temperatura per diverse settimane. Il vino dopo la pressatura riposa per tutto l'inverno in vasche di cemento poi almeno 6 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di frutti di bosco, ciliegie, prugne, spezie, erbe aromatiche della macchia mediterranea. Sapore elegante, pulito con una delicatezza che avvolge il palato.

**Abbinamenti gastronomici:** si sposa benissimo con piatti a base di funghi, salsicce piccanti, pasta fresca con sughi robusti, arrostiti misti e grigliate.

**Temperatura di servizio:** 15-16° C

**Alcool:** 13%

*Mark Venezia*