



Benvenuti in Puglia.

PRIMA MANO NEGROAMARO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 100% Negroamaro.

Vigneti: Lizzano. Proviene da un unico vigneto di quasi settant'anni in riva al mare.

Vinificazione: fermentazione a caldo delle bucce e fermentazione a freddo del succo. Il vino riposa in vasche di cemento per 2 anni e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note di degustazione: rosso intenso con riflessi violacei. Profumi floreali e speziati, petali di rosa, violette, ciliegie nere, pepe bianco e macchia mediterranea. Al palato elegante, pulito con un tannino deciso ma vellutato, perfettamente integrato al frutto.

Abbinamenti gastronomici: da apprezzare da solo per un momento magico, può accompagnare formaggi importanti, risotti, zuppe invernali, agnello al forno, arrosti complessi.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Alcool: 14%

Mark Lenzie