

VINHO TINTO NEGROAMARO IGP SALENTO IL CASTELLANO

País de Origem	Itália
Região	Puglia- Salento
Produtor	Fabio Cordella
Safra	2019
Castas	Negroamaro
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Assados Pratos de carne em geral Queijos Massas com molho vermelho
Análises	Álcool: 12,81% Acidez: 0.6g/l Açúcares totais: 5,21g/l
Barrica	Sem estágio de barricas
Vinificação	As uvas de Negroamaro são colhidas entre o final de setembro e começo de outubro, todas de forma manual e no início da manhã. As uvas seguem direto para a adega, onde passam pela mesa seletora e segue para a prensa e posterior fermentação. Maceração com as cascas por 6 a 8 dias, a fim de obter um vinho encorpado e complexo.
Notas de Prova	Sua coloração é rubi de média intensidade. Seus aromas são ricos em fruta madura e notas de especiaria. Seu paladar é intenso, com taninos bem polidos e ótima presença de fruta. Seu final de boca é equilibrado e agradável.



Cód. 11378