



MACCHIA

NEGROAMARO

Denominazione di Origine Protetta

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, profumo ricci e complesso, con note di frutti di bosco di ciliegia leggere note speziate. Vino di corpo, morbido e armonico, con un finale piacevolmente persistente.

Tipologia	Denominazione di Origine Protetta
Zona	Lizzano, Salento, Puglia
Vitigni	Negroamaro
Vendemmia	Seconda settimana di Settembre
Metodo di vendemmia	Raccolta manuale
Vinificazione	Macerazione e fermentazione termocollata di circa 12/15 giorni.
Affinamento	6/8 mesi in botte grande di rovere
Gradazione alcolica	13,50 vol.



CARTONE DA 6 BT
CARACTER GB



PALLET DA: 80 CRT.

