

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 termocontrollata 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.



8 010159 113553