



"F" Negroamaro Salento IGP

"F" Negroamaro Cantine San Marzano ha un colore rosso porpora molto carico. Il profumo ha note di spezie, frutti di bosco, e confettura di ciliegia, ricco e complesso. La struttura è notevole, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente. Macerazione: 18 giorni sull' 80% della massa, 25 giorni sul 20% (con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo). 12 mesi in barriques di rovere francese e caucasico.

Abbinamenti:

Carni rosse, selvaggina, formaggi pecorini stagionati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Negroamaro
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Salento IGP Negroamaro
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di Invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	18° C nel calice