

MASSERIA Supreno™

NEGROAMARO SALENTO I.G.T.

Cépages: 100% Negroamaro.

Vignobles: Salento, au sud des Pouilles.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: loam avec des argiles rouges.

Vendanges: 15 à 30 Septembre.

Vinification: 10 jours de macération à une température maximale de 25 °C. Pour l'entretien des arômes primaires.

Alcool: 13.5% by vol.

Sucres résiduels: 5 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis.

Nez: cerise mûre, mûre.

Bouche: harmonieuse dans les composants, les tannins lisses.

Accompagnements: burrata, pâtes avec du brocoli, légumes farcis et viande rouge.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

