

MASSERIA Supreno™

NEGROAMARO SALENTO I.G.T.

Grape Varietals: 100% Negroamaro

Vineyards: Salento, nel sud della Puglia

Average age of the vines: 25 anni

Soil: limoso con argille rosse

Harvest Period: dal 15 al 30 settembre

Vinification: 10 giorni di macerazione alla temperatura massima di 25 °C. Per il mantenimento degli aromi primari

Alcohol Content: 13.5%

Residual Sugar: 5 grammi per litro

Color: rosso rubino intenso

Aroma: ciliegia matura, mora e frutti rossi

Palate: armonioso nelle componenti, tannino levigato

Food Suggestions: burrata, pasta con cime di rapa, verdure ripiene e carni rosse

Serving Temperature: 16 °C / 61 °F

