

MASSERIA Supreno™

NEGROAMARO SALENTO I.G.T.

Vitigni: 100% Negroamaro.

Età media delle vigne: 25 anni.

Terreno: limoso con argille rosse.

Vendemmia: dal 15 al 30 Settembre.

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

Alcool: 13% vol.

Zucchero: 4 grammi per litro.

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: ciliegia matura, mora e frutti rossi.

Palato: armonioso nelle componenti, tannino levigato.

Abbinamento: burrata, pasta con cime di rapa, verdure ripiene e carni rosse.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

