



Menone *Negroamaro Salento IGP*



ZONA DI PRODUZIONE

VARIETÀ

Negroamaro 100% con età dei vitigni di oltre 70 anni.



VIGNETI

Alberello pugliese.



VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 15 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 24-26 °C.



AFFINAMENTO



36 mesi in vasche interrato.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino luminoso, bouquet molto intenso con profumi puliti, armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo e austero.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrosti importanti, abbinato a formaggi stagionati saporiti e piatti della grande cucina italiana.



Ossigenare e servire a 18 °C.



14,5% vol

Vino non filtrato a decantazione naturale, si consiglia decantazione.