



Emeris *Negroamaro Salento IGP*



ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



VARIETÀ

Negroamaro.



VIGNETI

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE

Vinificazione classica in rosso, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-8 giorni al fine di ottenere un vino di grande corpo colore e fragranza. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra 26-28 °C.



AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino, all'olfatto presenta un bouquet complesso e variegato di piccoli frutti ben maturati. Ha sapore vellutato, armonico e persistente.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si accompagna perfettamente con primi piatti, bolliti, arrostiti di carne, piatti forti e formaggi.



Va servito a temperatura ambiente, stappando la bottiglia almeno 15 minuti prima di essere gustato



12,5% vol