



SCHIACCIANOCI

Negroamaro Salento

13.5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Negroamaro e Malvasia Nera, dal colore rosso deciso.

Deep red.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi francesi per almeno 3 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in big French barrels for at least 3 months.



Profumi complessi e intensi tra frutta matura, legno e spezie. Equilibrato e morbido con note finali che ricordano la carruba matura.

On the nose, intense aromas of ripe fruit, oak and spices. On the palate, balanced and smooth, with a finish of ripe carob.



È un vino da tutto pasto che accompagna egregiamente le carni rosse e i piatti tipici di Puglia.

Perfect with all dishes, in particular with red meat and traditional Puglia cuisine.