Boccantino

Negroamaro Salento IGT

Bio

Vinificazione

Le uve utilizzate per questo vino, coltivate con il sistema di allevamento "Guyot" e secondo le linee guida dell'agricoltura biologica, vengono raccolte esclusivamente a mano. La raccolta è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. Il processo di fermentazione, della durata di circa 20 giorni, avviene all'interno di cisterne in acciaio inossidabile a temperatura controllata di circa 24°-28° C.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso vivo con riflessi porpora. Il profumo è intenso, con note di mora e prugna. Al palato risulta rotondo e ben equilibrato e la morbidezza dei tannini garantisce un finale corposo e persistente.

Abbinamenti

Questo vino è perfetto in abbinamento a numerosi piatti a base di carni rosse, anche cavallo e ovino. Perfetto anche con formaggi a pasta dura particolarmente saporiti.

Negroamaro	Salento, Puglia	16-18 °C	Alcol: 13.5% Zuccheri: 8 g/l