



## Negroamaro e Malvasia Nera

*Rosso Nardò DOC Riserva*

### Uve utilizzate

Negroamaro 80%, Malvasia Nera di Lecce 20%

### Età media delle vigne

40-45 anni ca.

### Sistema di allevamento

Alberello Pugliese, 4.500 piante ca. per ettaro

### Resa

ca. 1.800 grammi per pianta

### Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

### Maturazione

8 mesi in botti di rovere francese e 8 mesi di affinamento in bottiglia.

### Gradazione alcolica

14%

### Profumo

Un vino dal colore rosso rubino con leggere sfumature granata. Intriga con il frutto, affascina con le sue note speziate, incuriosisce per una vaga dolcezza appena accennata.

### Gusto

Aromatico, vegetale, in bocca avvolge delicatamente, lasciando un retrogusto di frutto surmaturato, assolutamente piacevole. Il vino che forse tutti vorremmo bere per lasciarci emozionare ad ogni sorso.

### Temperatura di servizio

16°-18° C

