





## NEGROAMARO Puglia IGT

**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** 100% Negroamaro  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 13,5 % vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18° C.

---

15 giorni di macerazione con vinaccia a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Invecchiamento per 6 mesi in barrique di rovere francese.

Colore rosso rubino-granato scuro, aromi intensi di prugna, amarena e violetta. Morbido ed equilibrato

Delicati piatti a base di carne, agnello al forno con patate.

---

15 Tage Mazeration mit Trester bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen.

Reifung für 6 Monate in französischen Eichenfässern.

Dunkle rubinrote Granatfarbe, intensive Aromen von Pflaumen, Schwarzkirschen und Veilchen. Weich und ausgewogen

Zarte Fleischgerichte, gebackenes Lammfleisch mit Kartoffeln.

---

15 days of maceration with marc at controlled temperature with selected yeasts.

Aging for 6 months in French oak barrels.

Dark ruby-garnet red color, intense aromas of plum, black cherry and violet. Soft and balanced

Delicate meat dishes, baked lamb with potatoes.

