

Negroamaro Puglia IGT Pietrapura

Vitigno:

Negroamaro IGT 100%

Descrizione:

Questo Negroamaro del Salento di Pietrapura è frutto della collaborazione con Rocca delle Macie. Da uve accuratamente selezionate e raccolte a mano si passa alla vinificazione a temperatura controllata con mosto viene pressato a fine fermentazione.

Affinamento di alcuni mesi prima del rilascio.

Un vino sincero, chiaramente varietale, che fa subito dire: E' fatto bene!.

Abbinamenti gastronomici:

Si presta ad abbinamenti a tutto pasto di verdura come di carne. A noi piace con i primi piatti dal gusto ricco, come la pasta con le melanzane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

GRADO ALCOLICO: 13.5 % Vol