Messapo

Negroamaro Salento I.G.P.

- Classificazione: Negroamaro Salento I.G.P.
- Varietà delle uve: Negroamaro 100%.
- Caratteristiche organolettiche: con uve di Negroamaro tipiche del solare ed affascinante territorio Salentino si ricava un vino dal colore rosso rubino. Il suo profumo è intenso e richiama la frutta rossa come marasca e ribes e la vaniglia. Il sapore morbido è sostenuto da una componente tannica fine ed elegante.
- Abbinamenti: formaggio pecorino a pasta dura, carni alla griglia, agnello, selvaggina e pietanze piccanti.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.

Classification: I.G.P. Negroamaro Salento

Grapes Variety: Negroamaro 100%.

Organoleptic characteristic: with grapes of Negroamaro, typical of solar and fascinating Salento territory, the wine obtains a ruby red color. Its perfume is intense and invokes the red fruit like cherry, black currant and vanilla. The soft flavor is supported by a fine and elegant tannins.

Food Pairing: hard pecorino cheese, grilled meat, lamb, venison and spicy dishes.

Serving Temperature: 16/18° C.