

# NEGROAMARO PUGLIA

*Indicazione Geografica Protetta*

---

## GRADAZIONE · ALCOHOL CONTENT

13% alc. Vol.

## VITIGNO · GRAPE VARIETY

Negroamaro

## EPOCA DI VENDEMMIA · HARVEST TIME

Ultima decade di settembre.

*Last decade of September.*

## VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Macerazione a temperatura controllata di 24°-28°.

Dopo la FML affinamento in tonneau francesi.

*Maceration at controlled temperature of 24°-28°C.*

*After malolactic fermentation, aging in French tonneau.*

## AL NASO · ON THE NOSE

Sentori accesi di frutti di bosco e ciliegie mature.

*Intense aromas of berries and ripe cherries.*

## IN BOCCA · ON THE PALATE

Persistente, morbido e vellutato con leggere note di vaniglia.

*Persistent, velvety and smooth, with light vanilla notes.*

## ABBINAMENTO · PAIRING

Pasta al ragù, pizza e formaggi di media stagionatura.

*Pasta and meat sauce, pizza and medium-aged cheese.*



CASINO NITTI - Virata