SAN VINCENZO
NEGROAMARO

Calore, con misura.

Da viti ad alberello di 50–60 anni, coltivate su terreni calcareo-argillosi e sabbiosi. Raccolto a mano, vinificato in acciaio e affinato lentamente, unisce frutti rossi maturi e amarena a note balsamiche ed erbacee, con tannini morbidi e un finale lungo.

Vitigno: Negroamaro

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: Terreni calcareo-argillosi e sabbiosi, con viti ad alberello di 50-60 anni.

Vinificazione: Vendemmia manuale e vinificazione orientata all'espressione del territorio. Affinamento lento in acciaio inox per preservare complessità e armonia.

Note di degustazione: Frutti rossi maturi, amarena e note balsamiche ed erbacee, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Carattere: Intenso, strutturato, caldo ed elegante; espressione autentica del Mediterraneo.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18 °C.

Abbinamenti: Carni alla griglia, formaggi stagionati e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 14% vol.

