

ROCCAMORA

Negroamaro

D.O.C. Nardò Rosso



Uve utilizzate:

Negroamaro 100%

Età media delle vigne:

30 anni ca.

Sistema di allevamento:

Guyot, 4500 piante ca. per ettaro

Resa:

2000 grammi per pianta

Raccolta:

Uve raccolte a mano.

Maturazione:

In acciaio.

Gradazione alcolica:

13,5%

Profumo:

Un registro olfattivo singolare intessuto di note di spezie, tabacco e cuoio in un finale di frutto ben marcato.

Gusto:

Il sorso intraprendente inebria il palato con una morbidezza e una struttura vellutata smorzata da un fine tannino che lascia una scia gradevolmente amarognola.

Servire a:

16°-18° C