













# Negroamaro

## Puglia IGT

13% alc. vol

	Negroamaro	
	Regione Puglia	Apulia Region
	Terreno calcareo - argilloso. Da questo tipo di terreni nascono vini fini, ricchi, profumati e strutturati.	Calcareous - clayey soil. From this type of soil, we get fine, rich, fragrant, and well-bodied wines.
	Fermentazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.	Fermentation takes place in stainless steel tanks.
	Colore rosso rubino intenso, con un naso di spezie e frutta matura. Il palato è armonioso, persistente, rotondo.	Ruby intense red colour with intense spicy hints and touch of ripe fruits. The taste is harmonious, persistent and rounded.
	Si abbina perfettamente con tutti i piatti della tradizione culinaria pugliese. In particolare è ideale l'abbinamento con piatti a base di carne rossa. Servire a 14-16°C.	It goes perfectly with all the dishes of the Apulian culinary tradition. In particular, it is ideal for pairing with red meat dishes. Serve between 14-16°C.

 750 ml	 6 bt/ct	 80x120 eur-epal	 8032610319700
 500 g	 7,5 kg	 125 ct/pallet	 18032610319707

