

VERSO

Verso è un vino corposo e gustoso composto da una piccola percentuale di uva appassita. Questa miscela proviene da vigneti del Salento (situati nel tacco d'Italia). Ricco e fruttato al naso, con sentori di spezie. Al palato si sentono bacche nere, prugne e cioccolato, quercia, aggiungendo peso con tannini leggeri sul finale. La nostra nota preferita sul vino: «E' un'esperienza edonistica che cattura il lato lucido del Negroamaro e del Primitivo».

SALENTO IGT ROSSO

Uve:	Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera
Denominazione:	SALENTO IGT
Area di produzione:	Puglia, Salento
Clima:	Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.
Vendemmia:	Metà Settembre
Bevibilità:	4 anni
Formati:	750 ml
Temp.di servizio:	18-20 °C
Alcol:	14% Vol



Colore rosso intenso



La tarda maturazione dona al vino caratteristiche note di frutta matura e secca, come prugne e uva passa



Il successivo leggero affinamento in botti di rovere aggiunge le piacevoli note di cioccolato e spezie che rendono questo vino armonico ed equilibrato, piacevole e maturo



Vino ideale per arrostiti, piatti a base di selvaggina quali cinghiale e cervo. Eccellente con formaggi stagionati e saporiti, si presta anche come vino da meditazione

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte e diraspate vengono vinificate con 14/15 giorni di macerazione per estrarne colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica sono svolte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25/27 ° C.

