



12 EMEZZO MASSERIA

Negroamaro del Salento

12,5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



100% Negroamaro del Salento, dal colore rosso intenso con riflessi amaranto.

Intense ruby red with purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per circa 3 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for about 3 months.



Ricco di profumi di frutti di bosco. Al palato, è persistente con marcate note di vaniglia. Vellutato e morbido.

Rich in aromas of berries. On the palate, it is persistent with marked notes of vanilla. Velvety and soft.



Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Best with aged cheese, pasta and pizza.