NEGROAMARO PASSITO

SALENTO IGT

CONTE DI CAMPIANO

Italy's Wine

NEGROAMARO PASSITO SALENTO IGT

Tipologia: Rosso fermo
Classificazione: IGT
Zona di produzione: Salento, regione Puglia
Uve: Negroamaro PASSITO 100%
Gradazione: 14% vol.
Colore: Rosso rubino con riflessi arancioni.
Profumo: Intenso e complesso, con note di frutta matura e spezie.
Sapore: Vino secco ben equilibrato di buona struttura, con tannini morbidi e un retrogusto leggermente amarognolo.
Abbinamento: Perfetto con pasta speziata, carne rossa e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18-22°C
Note: I grappoli vengono lasciati appassire in vigna per 21 giorni; segue raccolta manuale e macerazione sulle bucce per estrarre colore e sapore. Vinificazione in rosso Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Wine type: Still red wine
Wine Appellation: IGT
Area of Production: Salento province – Apulia region
Grapes: Negroamaro PASSITO 100%
Alcohol: 14% vol.
Color: Ruby red with orange hues.
Bouquet: Intense and complex with notes of ripe fruits and spices.
Taste: Well balanced dry wine with good structure and supple tannins, aslightly bitter aftertaste.
Food Pairings: Perfect with spicy pasta, red meat and mature cheeses.
Serving temperature: 18-22°C
Notes: The bunches are left to dry in the vineyard for 21 days; follows manual harvesting and maceration on the skins to extract color and flavor. Vinification in red. Fermentation in steel tanks at controlled temperature.