

ICHORE

NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



Varietà di uve: Negroamaro

Produzione: le uve sono raccolte da vigne situate nell'alto Salento. La vendemmia comincia nella seconda decade di Settembre prima che inizino ad appassire. Dopo 12 giorni di macerazione del mosto con le bucce e dopo l'intero processo di vinificazione, una permanenza di 8 mesi in vecchi tonneau francesi, conferisce a ICHORE una buona micro-ossigenazione che rende i tannini morbidi e setosi.

Colore: rosso rubino molto intenso e profondo.

Profumo: deciso, e caratteristico con sentori di frutti rossi e note speziate di pepe e ginepro.

Gusto: persistente e avvolgente, robusto ma morbido con tannini delicati.

Abbinamenti consigliati: arrostiti e stufati, selvaggina e primi piatti elaborati.

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,0 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

Grapes: Negroamaro

Production: the grapes are collected from vines cultivated in Northern Salento. The harvest starts in the second decade of September, before they become overripe. After 12 days of maceration of the must with the skins and after the whole process of vinification, a permanence of 8 months in old french tonneau gives to ICHORE a good micro-oxygenation that makes the tannins soften and smooth.

Color: ruby red very intense and deep.

Bouquet: strong and distinctive with scents of red fruits and spicy hints of black pepper and juniper.

Taste: very persistent, enveloping, bold and structured but smooth with soft tannins.

Food pairing: roasted or stuffed meat, barbeque, pasta with meat sauce.

Alcohol content: 13% by vol.

Total acidity: 6,0 g/l

Best served: 18° C - 64° F