



Legàmi

Negroamaro Puglia igp

Vino a bacca nera dal colore rosso rubino. Sul piano olfattivo evidenzia note fruttate con sentori di prugna e amarena mature, e floreali con sentori di violetta e un finale speziato di carruba. Al palato si presenta di media struttura con una trama tannica ben integrata col vino, mediamente persistente.

Black wine with a ruby red color. On the olfactory level there are fruity notes with hint of ripe plum and black cherry, and floral notes of violet flowers, with a spicy finish of carob. On the palate it has a medium structure with a tannic texture well integrated with the wine, medium persistent.

FORMATO | SIZE 750 ml **VITIGNO | GRAPE VARIETY** 100% Negroamaro **ALCOOL | ALCOHOL** 13,5%
ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 16°-18°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 10 giorni, affinamento in acciaio 5 mesi + bottiglia 2 mesi
Fermentation on the skins at a controlled temperature for about 10 days, refinement 5 months steel tank + 2 months

Abbinamenti | Food Pairings

Si abbina bene a carni rosse, pasta, carni affumicate, salumi e stufati di verdure.
It pairs well with red meat, pasta, smoked meat and charcuterie and vegetable stew.

EAN Cartone | Box EAN 8054953301655 **EAN Bottiglia | Bottle EAN** 8054953300962

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x170cm 760kg	24x16x32cm 7,10 kg	6	21	5	630