

I NUOVI VINI DI PREGIO

ELO VENI Negroamaro IGT Salento



Puro Negroamaro di un colore rosso brillante. Al naso giungono note speziate di chiodi di garofano e frutta rossa; in bocca si apprezza un gusto fresco morbido e ricco di polpa. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci saporigli.
Servire fresco.

UVE: Negroamaro
TERRENO: medio impasto
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 30 anni
VENDEMMIA: fine settembre
RESA PER HA.: 70 q. li
AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi
FORMATO BOTTIGLIA: 750ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-14°C

Pure Negroamaro, characteristically very deep brilliant red in colour. The nose has hints of dove, liquorice and plum. On the palate it is fresh, smooth and pulpy. Enjoy with hors d'oeuvre, main dishes and grilled fishes.

Serve cool.

GRAPES: Negroamaro
SOIL: medium - textured
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 30 years
HARVEST: end of September
YIELD PER HA: 7 tonnes
MATURATION: at least 6 months in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 3 months
BOTTLE SIZE: 750ml.
SERVING TEMPERATURE: 13-14°C