



Negroamaro - Sasso Al Vento

Vinho: A área de Salento está cerca de 100 metros acima do nível do mar, com altas temperaturas médias e precipitação média-baixa. O solo é raso e de textura média (argilo-arenosa). Sasso al Vento Salento é elaborado com uma seleção de uvas Negroamaro, que apresenta notas típicas de frutas escuras e ervas mediterrâneas.

Uvas: Negroamaro

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez: 5,7 g/l

Açúcar: 10 g/l

Cor: Vermelho roxo profundo com reflexos violeta-negro.

Aroma: Aroma intenso e persistente, frutado com notas de groselha e frutas silvestres, picante com notas de tomilho.

Sabor: Um vinho encorpado, suave e equilibrado, longo e agradavelmente saboroso no final.

Harmonização: Combina bem com primeiros pratos salgados, carnes e queijos maturados.

Temperatura de Serviço: 16°-18° C

Região: Apulia - Itália

Tamanhos disponíveis: 750ml

Prêmios: *Luca Maroni* - 91 pontos

