

## Il Medaglione Negroamaro Igt Salento

Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrostiti e formaggi.

**UVE:** Negroamaro (80%);

Malvasia Nera di Lecce (20%)

**TERRENO:** argillo-limoso

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato con 5000 ceppi per ha

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** 10 anni

**VENDEMMIA:** fine settembre

**RESA PER HA:** 90 q. li

**AFFINAMENTO:** minimo 3 mesi in botte

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 2 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA:** 750 ml.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C



## LA NUOVA GENERAZIONE

Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

**GRAPES:** Negroamaro (80%);

Malvasia Nera di Lecce (20%)

**SOIL:** clay-muddy

**TRAINING SYSTEM:** cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 10 years

**HARVEST:** end of September

**YIELD PER HA:** 9 tonnes

**MATURATION:** at least 3 months in barrel

**BOTTLE AGEING:** at least 2 months

**BOTTLE SIZE:** 750 ml.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C