

## CAPPELLO DI PRETE

Salento IGT Negroamaro Rosso

**VINIFICAZIONE** Macerazione lunga in acciaio dell'uva diraspata. Dopo la fermentazione malolattica, matura in barriques.

### CARATTERISTICHE

**ORGANOLETTICHE** La profondità del colore rosso rubino e l'unghia porporina caratterizzano questo vino dall'aroma intenso, dalle note speziate e dal delicato sentore di vaniglia. La grande struttura ed il gusto pieno e vellutato lo rendono di notevole razza.

**ABBINAMENTI** Pesci in umido, carne di manzo arrostita o alla griglia, formaggi a pasta dura. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

**VINIFICATION** The destemmed grapes are macerated in stainless steel tanks for several days. After malolactic fermentation, the wine is matured in small oak barrels.

**TASTING NOTE** A deep, ruby red colour with purple tints characterize this rich, spicy, vanilla flavoured wine. On the palate this first class wine is rich and full bodied with rounded velvety flavours.

**FOOD MATCHING** Stewed fish, roast or grilled beef, hard cheese. Serve at 16-18°C.