



CANDIDO



IGT ROSSO



NEGROAMARO 80%
MONTEPULCIANO 20%

%

14,5% vol.



SERVIRE A 16-18°C

DUCA D'ARAGONA

Negroamaro Salento IGT

VINI ROSSI

VINIFICAZIONE Le uve diraspate vengono lasciate macerare completamente immerse nel mosto. Il controllo della temperatura di fermentazione, indotta da lieviti selezionati, e poi la lunga permanenza in barrique consentono una perfetta armonizzazione dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Evidenzia un bel colore rosso rubino, luminoso, con riflessi appena arancione. Il bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata, esplose in sentori di caffè tostato, tabacco e cuoio abbinati agli aromi balsamici del legno. Armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo ed austero.

VINIFICATION The must is macerated in contact with the skins for a protracted period of time. Fermentation is then activated with cultured yeasts at a controlled temperature. After fermentation the wine is matured in barrique to ensure the perfect integration of all aromas.

TASTING NOTE Bright ruby red colour with orange highlights. Very intense and fragrant nose. On the palate there is an explosion of flavours ranging from roasted coffee beans and tobacco to balsamic and well integrated hint of new oak. Enormously satisfying, it combines warmth and austerity.

WEINBEREITUNG Der Most wird in Kontakt mit den Schalen über einen längeren Zeitraum mazeriert. Anschließend wird die Gärung mit Kulturhefen bei kontrollierter Temperatur eingeleitet. Nach der Gärung wird der Wein im Barrique ausgebaut, um die perfekte Integration aller Aromen zu gewährleisten.

VERKOSTUNGSNOTIZ Leuchtend rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Sehr intensive und duftende Nase. Am Gaumen eine Explosion von Aromen, die von gerösteten Kaffeebohnen und Tabak bis hin zu balsamischen Noten und einem gut integrierten Hauch von neuer Eiche reichen. Er ist enorm befriedigend und verbindet Wärme und Strenge.