

Masseria Pezza

COLLEZIONE VENTIDICIOTTO

NEGROAMARO

SALENTO IGP



ZONA DI PRODUZIONE - VINEYARD AREA

Mesagne - C/da Campofreddo

SUOLO - SOIL

Medio Impasto - *medium texture*

POTATURA - PRUNING

Cordone Speronato - *Spurred cordon*

ETÁ MEDIA DELLE VITI - AVERAGE AGE OF VINES

33 anni - *33 years*

DENSITÀ DELLE PIANTE - DENSITY OF PLANTS

4500/ ettari - *hectare*

AFFINAMENTO / AGING

in acciaio - stainless steel tanks

NOTE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES

VARIETALI - VARIETIES

Negroamaro

COLORE - COLOUR

Colore rosso rubino impenetrabile.

An impenetrable ruby red color.

NASO - NOSE

Al naso è ampio e persistente con percepibile sentore di ciliegia e note di vaniglia.

The aroma is broad and persistent with perceptible hints of cherry and vanilla notes.

PALATO - TASTE

In bocca è sapido, corposo, rotondo con tannini morbidi ed equilibrati.

In the mouth, it is sapid, full-bodied, round with soft and balanced tannins.

ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Ideale con arrosti e grigliate di carne, buono con agnello. Si accompagna bene con formaggi a pasta dura.

Ideal with roasted and grilled meats, good with lamb. Goes well with hard cheeses.