

## NEGROAMARO IOLITE

Salento IGP



Capurso (BA) - Puglia



Vino rosso:  
100% Negroamaro



Affinamento in acciaio inox  
per 6 mesi, seguono 3 mesi  
in bottiglia



Al naso frutta rossa, note  
speziate (liquirizia, anice e  
chiodi di garofano)



In bocca, secco, elegante e  
gradevole. Tannino  
equilibrato e morbido



15° - 18°C



Primi piatti al ragù,  
grigliate di carni, arrostiti,  
e formaggi stagionati e  
piccanti

