



**BOTROMAGNO**  
VIGNETI & CANTINE

# NEGROAMARO

SALENTO ROSSO I.G.T.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Dalle nostre vecchie vigne nell'area di Salice Salentino questo vino a base negroamaro, sicuramente uno dei più grandi vitigni del Sud Italia.

## SCHEDA TECNICA

---

- Vitigni: Negroamaro 100%.
- Denominazione: Salento Rosso I.G.T.
- Resa di uva per ettaro: 70 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 26°-28°.
- Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente.
- Affinamento: in acciaio a temperatura controllata per 20 mesi - in bottiglia per 6 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

---

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosso con riflessi aranciati.
- Olfatto: Ciliegia sotto spirito. Spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco.
- Gusto: Morbido, avvolgente e di buona tannicità.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

---

- Salumi, formaggi semistagionati, carni d'agnello alla brace, cacciagione.



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)