

# Morella Negroamaro Primitivo

Rosso Salento I.g.t.

## **Karaktär**

Djup röd färg.

Kryddiga toner med islag av ek. En delikat appelsinskal i doften och bär. Mogna röda frukter med en ton av tobak. Mogna och runda tanniner.

## **Servering**

Vid 18 grader. Passar utmärkt till olika kött rätter och bra kombination med ostar.

## **Druvsort**

50% Negroamaro, 50% Primitivo

## **Odlingsområde**

Manduria, Apulien.

## **Producent**

Az. Agr. Morella

## **Produktion**

8.000 flaskor/år ca.

## **Avkastning**

6 ton/hektar

## **Vinifiering**

Skalmaceration i under kontrollerade temperaturer på ståltank

## **Lagring**

Lagring 10 mån franskt och amerikanskt barrique + 8 mån i flaska.