



 AREA DI PRODUZIONE

Sava, nel cuore del Salento. La zona vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità.

AFFINAMENTO

in giare di terracotta (capasoni) per 1 anno; in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 2 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino, al naso rivela sentori di frutti rossi surmaturi, confettura di amarena, prugne secche e fichi secchi mandorlati. In bocca è opulento, corposo con dei tannini vellutati. Finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento a piatti ricchi di aromi e struttura.

 LOCATION

Sava, in the heart of the Salento region. The area has soil rich in iron oxides, resting on limestone rock which sometimes emerges from the earth. This terrain guarantees freshness, sugar

AGING

In terracotta jugs (capasoni) for 1 year and in french oak barriques (medium toasting) for about 2 years

TASTING NOTES

Ruby red in hue, the aroma reveals hints of overripe red fruits, cherry jam, dried prunes, and dried almond figs. The taste is opulent, full-bodied with velvety tannins. A long finish.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING

Ideal with rich, aromatic, well-structured dishes.