



 **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 barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Dal colore rosso rubino con riflessi purpurei, offre al naso note di piccoli frutti di bosco, cannella, liquirizia, vaniglia, fichi secchi. Un corpo generoso e opulento si svela al palato, impreziosito da una trama tannica vellutata e una dolcezza piena. Finale lungo con note di caffè e cacao.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 - 18°

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ideale in abbinamento a formaggi stagionati accompagnati da miele e confetture, carni arrosto, brasate, stufati e a piatti saporiti ed elaborati. Perfetto anche come vino da meditazione o abbinato a del cioccolato fondente.

 **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 concentration in the grape bunches, and strong minerality.

**AGING**

in French oak barrels (medium toasting) for about 3-4 months.

**TASTING NOTES**

Ruby red in hue with purple reflections, the aroma offers notes of small berries, cinnamon, licorice, vanilla, and dried figs. Full-bodied and opulent on the palate, enhanced by a velvety tannic texture and bursting sweetness. A long finish with notes of coffee and cacao.

**SERVING TEMPERATURE**

16 - 18°.

**FOOD PARING**

Ideal with aged cheeses accompanied by honey or jam, meats which are roasted, braised, or stewed, and complex, savory dishes. Also perfect for meditation, or paired with dark chocolate.