



CANDIDO



IGT ROSSO



NEGROAMARO 100%

%

14% vol.



SERVIRE A 16-18°C

# CAPPELLO DI PRETE

Negroamaro Salento IGT

VINI ROSSI

**VINIFICAZIONE** Macerazione lunga in acciaio dell'uva diraspata. Dopo la fermentazione malolattica, matura in barriques.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** La profondità del colore rosso rubino e l'unghia porporina caratterizzano questo vino dall'aroma intenso, dalle note speziate e dal delicato sentore di vaniglia. La grande struttura ed il gusto pieno e vellutato lo rendono di notevole razza.

**VINIFICATION** The destemmed grapes are macerated in stainless steel tanks for several days. After malolactic fermentation, the wine is matured in small oak barrels.

**TASTING NOTE** A deep, ruby red colour with purple tints characterize this rich, spicy, vanilla flavoured wine. On the palate this first class wine is rich and full bodied with rounded velvety flavours.

**WEINBEREITUNG** Die entrappten Trauben werden mehrere Tage lang in Edelstahl tanks eingemaischt. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in kleinen Eichenfässern gereift.

**VERKOSTUNGSNOTIZ** Eine tiefe, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen kennzeichnet diesen reichen, würzigen Wein mit Vanillearoma. Am Gaumen ist dieser erstklassige Wein reich und vollmundig mit abgerundeten, samtigen Aromen.