



CANDIDO



DOC  
ROSSO RISERVA



NEGROAMARO 100%

%

14,5% vol.



SERVIRE A 16-18°C

# IMMENSUM

Negroamaro Riserva Salice Salentino DOC

VINI ROSSI

**VINIFICAZIONE** L'uva diraspata macera a lungo, costantemente immersa nel mosto. La fermentazione, indotta da lieviti selezionati, è sottoposta ad un rigoroso controllo della temperatura. Il vino nuovo matura in piccoli carati di legno per circa otto mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sentori di lampone, muschio e sottobosco. Al gusto è ricco con note speziate, esaltate dalla presenza di tannini vellutati.

**VINIFICATION** The grapes are allowed to macerate for a long period, with frequent pumping over. Selected yeasts are added and fermentation takes place under rigorous temperature control. The wine is then refined in small casks for 8 months before being released.

**TASTING NOTE** Very intense ruby red coloured wine, with raspberry, moss and brushwood aromas. On the palate, it is extremely rich in spicy notes, highlighted by the presence of very smooth tannins.

**WEINBEREITUNG** Die Trauben mazerieren über einen langen Zeitraum, wobei sie häufig umpumpt werden. Ausgewählte Hefen werden hinzugefügt und die Gärung findet unter strenger Temperaturkontrolle statt. Der Wein wird dann 8 Monate lang in kleinen Fässern verfeinert, bevor er freigegeben wird.

**VERKOSTUNGSNOTIZ** Der Wein hat eine sehr intensive rubinrote Farbe, mit Aromen von Himbeeren, Moos und Reisig. Am Gaumen ist er sehr reich an würzigen Noten, die durch die Anwesenheit von sehr weichen Tanninen hervorgehoben werden.