



CANDIDO



DOC ROSSO



NEGROAMARO 100%

%

13,5% vol.



SERVIRE A 14-16°C

LA FINESTRA

Negroamaro Brindisi DOC

VINI ROSSI

VINIFICAZIONE Le uve diraspate subiscono una lunga macerazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene conservato in serbatoi inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Vino dal colore rosso rubino intenso, esprime al naso un bouquet piacevolissimo e complesso con note di fiori, ribes rosso e ciliegia. Al gusto si presenta sapido e minerale, caratteristiche ulteriormente valorizzate dai giovani tannini.

VINIFICATION After a very long controlled-temperature maceration involving the destemmed grapes, the wine resulting from malolactic fermentation is kept in stainless steel tanks, then gets bottled.

TASTING NOTE Deep ruby red coloured wine, with enveloping and complex notes of flowers, red ribes and strawberry on the nose. Its young tannins empower a savory and mineral flavour.

WEINBEREITUNG Nach einer sehr langen, temperaturkontrollierten Maischegärung der entrappten Trauben wird der aus der malolaktischen, Gärung hervorgegangene Wein in Edelstahlbehältern gelagert und anschließend in Flaschen abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ Ein Wein von tief rubinroter Farbe, der in der Nase komplexe Noten von Blumen, roten Rippen und Erdbeeren verströmt. Seine jungen Tannine verleihen ihm einen würzigen und mineralischen Geschmack.