

SALENTO
IGP
NEGROAMARO

MIGRAZIONI



APPELLATION: SALENTO IGP NEGROAMARO

TYOLOGY: RED WINE

VARIETALS: NEGROAMARO 100%

SOIL: RED SOIL RICH IN IRON OXIDE ON SANDSTONE LAYERS.

WINEMAKING NOTES: THE GRAPES ARE HAND-HARVESTED, AND AFTERWARDS SOFT CRUSHED, FERMENTED AT CONTROLLED TEMPERATURE WITH MACERATION ON THE SKIN.

AGING: 15 MONTHS IN BARRIQUES AND BARRELS + 3 MONTHS IN BOTTLE.

TASTING NOTES: RUBY RED COLOUR WITH PURPLE REFLECTIONS. AROMAS OF PLUMS, SOUR BLACK CHERRY AND VIOLET. IN THE MOUTH IT IS SMOOTH AND BALANCED.

FOOD PAIRINGS: DELICATE MEAT DISHES, GREAT WITH ROASTED LAMB AND POTATOES.

ALCOHOL: 13%

RESIDUAL SUGAR: 1,3 G/L

MIGRAZIONI WINE "DISCOVER + TASTE + SHARE"
BY THINK QUALITY SRL, VIA VITTORIO EMANUELE 120
12062 CHERASCO, CN - ITALY
PH +39 01721803394
MOBILE + 39 345 7053805
WWW.MIGRAZIONI.WINE

SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA
NEGROAMARO

MIGRAZIONI



DENOMINAZIONE: SALENTO IGP NEGROAMARO

TIPOLOGIA: VINO ROSSO

VITIGNI: NEGROAMARO 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: TERRA ROSSA RICCA DI OSSIDI DI FERRO SU STRATI DI ARENARIA.

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE DELLE UVE, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE CON PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA E MACERAZIONE SULLE BUCCE.

AFFINAMENTO: 15 MESI IN BARRIQUES E BOTTI + 3 MESI IN BOTTIGLIA.

DESCRIZIONE DEL VINO: COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI. AL NASO SPICCANO AROMI INTENSI DI PRUGNA, AMARENA E VIOLETTA. IN BOCCA È MORBIDO ED EQUILIBRATO.

ABBINAMENTI: DELICATI PIATTI A BASE DI CARNE, OTTIMO CON AGNELLO AL FORNO E PATATE.

GRADO ALCOLICO: 13%

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,3 G/L

MIGRAZIONI WINE “SCOPRIRE + GUSTARE + CONDIVIDERE”
È UNA LINEA DI THINK QUALITY SRL, VIA VITTORIO EMANUELE 120
12062 CHERASCO, CN - ITALY
PH +39 01721803394
MOBILE + 39 345 7053805
WWW.MIGRAZIONI.WINE