



Note di degustazione e Scheda Tecnica

Le Tre Lamie

Tenuta Merico

0.75 cl



Note di degustazione

COLORE: Colore rosso rubino intenso;

OLFATTO: La frutta e i fiori rossi confondono l'ampio profumo della macchia mediterranea come il lentisco e il ribes nero, il tutto con un'aggiunta speziatura di viola;

GUSTO: Il negroamaro nella sua espressione audace tipica si esprime in una finezza entusiasmante al palato.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. SALENTO

UVE: Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE: Le Tre Lamie, Borgagne (LE)

ALLEVAMENTO: Alberello pugliese

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Settembre

MACERAZIONE: Per circa 12 giorni

FERMENTAZIONE: In acciaio a 24°

AFFINAMENTO: In barriques per circa 6 mesi

INVECCHIAMENTO: 5-6 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°