

# DONNA MATILDE

## NEGROAMARO SALENTO IGP

**Vitigno:** 100% Negroamaro

**Vendemmia:** 2023

**Alcol:** 13,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Zuccheri residui:** 6,9 g/L

**Acidità totale:** 5,7 g/L

### **Amore a prima vista**

Porpora intenso e vibrante, il suo aspetto giovane riflette l'energia e la freschezza che lo contraddistinguono.

### **Carezza olfattiva**

Sprigiona un bouquet ampio e avvolgente, dove dominano frutti rossi maturi come ciliegia e fragola, arricchiti da lievi sfumature floreali e speziate. Un omaggio autentico al terroir salentino.

### **Piacere al palato**

Al sorso si mostra morbido e armonioso, con una piacevole rotondità che valorizza l'anima del Negroamaro. I richiami fruttati si fondono con una freschezza equilibrata, che accarezza ogni angolo del palato e invita naturalmente a un altro calice.

### **I miracoli del tempo**

Dopo una leggera pressatura e diraspatura, le bucce restano a macerare per 10-14 giorni, favorendo l'estrazione di colore e struttura. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

### **Dove il viaggio sensoriale inizia**

Nei vigneti di Salice Salentino e San Donaci (province di Lecce e Brindisi).

### **Allergeni**

Contiene solfiti

### **Le accoppiate vincenti**

Si sposa alla perfezione con primi piatti complessi, grigliate di carne, verdure, pizza e taglieri di salumi, anche stagionati. La sua struttura fresca ma al tempo stesso corposa conquista e mette d'accordo i palati più diversi.



santamarja

**ALWAYS A GOOD IDEA.**