



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Il Costone

**Denominazione:** Negroamaro Salento IGT

**Vitigni:** Negroamaro

**Tipologia terreno:**

**Vinificazione:**

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:**

**Profumo:**

**Sapore:**

**Grado alcolico:**

**Temperatura di servizio:**

**Abbinamenti:** Primi piatti robusti, carni in genere, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti

**Descrizione:**

Il Negroamaro è un vino di rosso scuro, profondo, con riflessi violacei. Il profumo è intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato con note di timo. Al gusto il vino ha un corpo vellutato e armonico, con finale lungo e sapido. Ideale con primi piatti robusti, carni in genere, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.

Servire a 16°-18° C

---

**Seiterre**

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

