

CANTINA SAN DONACI



COLONIE GRECHE

NEGROAMARO SALENTO

ORGANIC WINE / VINO BIOLOGICO
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

APPELLATION

Colonie Greche Negroamaro
Salento I.G.P. Organic Wine

GRAPES

Organic Negroamaro 100%

ALCOHOL CONTENT

15 % vol.

GROWING AREA

Salento (San Donaci Cru)

TERROIR

Chalky-clay

TRAINING SYSTEM

pruned-spur cordon-trained

DENSITY OF VINES

4000 -5000 vines/ Ha

YIELD PER HECTARE

q.li 100

VINIFICATION

In stainless steel tankwith thermal
conditioning of the fermentation
and skins contact for three weeks

AGING

Steel and bottle

SENSORY PROFILE

Dry and persistent wine, with
elegant tannins. This wine is velvety
and balance. Aroma have red fruits
notes like raspberry and black
cherry, with pleasure flowery and
sweet spicy.

DRINKING TEMPERATURE

18 - 20° C

FOOD PAIRINGS

Excellent paired with succulent
dishes, roasts meat and game

FORMAT

750 ml



CANTINA SAN DONACI



COLONIE GRECHE

NEGROAMARO SALENTO

ORGANIC WINE / VINO BIOLOGICO
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

DENOMINAZIONE

Colonie Greche Negroamaro
Salento I.G.P. ORGANIC WINE

VARIETÀ

Negroamaro 100 % da uve
biologiche

GRADO ALCOLICO

15 % vol.

AREA DI PRODUZIONE

Salento (San Donaci Cru)

TERRENI

Calcereo Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

DENSITÀ

4000 -5000 Piante/ Ha

RESA PER ETTARO

q.li 100

VINIFICAZIONE

In serbatoi di acciaio
con temperature controllata e
macerazione di tre settimane.

AFFINAMENTO

In acciaio e bottiglia

PROFILO SENSORIALE

Vino secco e persistente al gusto,
con tannini avvolgenti. Morbido
ed equilibrato. Emergono aromi di
frutti rossi come mora ed amarena,
con un piacevole floreale ed un
dolce speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

ABBINAMENTO

Si abbina con piatti succulenti
come arrosti di carne e selvaggina.

FORMATO

750 ml

