



Portulano

Qualificazione rosso asciutto

Vigneti nei territori comunali di Sannicola, Alezio, Parabita, Campi Salentino, Veglie

Uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera e Leccese 10%

Maturazione presso il produttore: 2-3 anni, secondo vendemmia, di cui 12 mesi in botte grande (25hl) di Rovere di Slavonia e Steel Tanks, e 6-12 mesi di affinamento in bottiglia

Durata presso il consumatore: almeno 5 anni, ma anche 10, se di ottima vendemmia

Gradazione alcolica 13%

All'occhio rosso rubino carico con riflessi granati

Al naso profumo ampio, persistente, con lievi ricordi di sottobosco, nocciola e mandorla

Al palato asciutto, ben strutturato e armonico, con piacevole retrogusto amarognolo di buona persistenza

Al servizio 18° C, stappando almeno 15 minuti prima

Abbinamenti gastronomici carni rosse, cacciagione di piuma, formaggi a pasta pressata e stagionati

Type of wine dry red

Vineyards in the areas around Sannicola, Alezio, Parabita, Campi Salentino, Veglie

Grapes Negroamaro 90% and Malvasia Nera Leccese 10%

Maturation on the estate 2-3 years in large Slavonian Oak Cask (25hl) and Stainless Steel Tanks depending on the vintage 6-12 months in the bottle

Ageing up to 5 years, for superb vintages up to 10

Alcohol 13%

Colour ruby red with garnet reflections

Bouquet ripe red fruit, vanilla and tobacco

Palate warm, full-bodied with persistent tannins revealing balance and finesse

Serving 18° C, pull the cork at least 15 minutes before serving