

<https://www.tinazzi.it/vini/puglia/san-giorgio/sentieri-infiniti-2/>



SENTIERI INFINITI

NEGROAMARO SALENTO

IGP

- **Uve**
100% Negroamaro
- **Vinificazione**
Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 8-12 giorni. Successiva pressatura soffice
- **Affinamento**
Leggero affinamento in piccole botti per 4/8 mesi
- **Colore**
Rosso intenso
- **Profumo**
Piacevole e delicato con richiami sia fruttati che speziati di marasca, prugna e cannella
- **Sapore**
Rotondo, armonico, con ottima bevibilità. Lungo nel finale
- **Temperatura**
16 - 18° C
- **Alcol**
14%
- **Acidità totale**
5.8 g/lt
- **Residuo zuccherino**
9 g/lt

Safra 2019. Almoço em 29/08/2021. Chácara Colombo II.