

<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.