

MAVRO NEGROAMARO



Negroamaro 100%, alberello e spalliera, 80 quintali per ettaro. Come per tutti i nostri rossi top, non tutte le annate ci consentono di produrre il Mavro.

Necessitiamo di un equilibrio perfetto tra grado zuccherino e acidità nelle uve per produrre un Negroamaro che regga il tempo, di 12 mesi in barrique e di tanti anni in bottiglia.

Struttura, tannini e retrogusto amarognolo rendono giustizia alle nostre uve più pregiate.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com