



CANTINE SERIO

LA CONA

N E G R O A M A R O

LA CONA

NEGROAMARO

IGP SALENTO ROSSO/ RED

SAN DONACI - BR



Nome: La Cona

Classificazione: Negroamaro IGP Salento

Uvaggio: 100% Negroamaro

Territorio: Ferroso con tratti calcarei.

Gradazione Alcolica: 14 %

Sistema di allevamento: Doppio cordone speronato

Vendemmia: In cassette

Fermentazione: 24° in serbatoi d'acciaio

Affinamento: 6 mesi in acciaio con breve passaggio in legno

Abbinamento: Carne rossa, arrostiti, formaggi stagionati

Note degustative: Colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora.

Al naso sprigiona marcati aromi di prugna e frutti di bosco,

con un bouquet speziato di chiodi di garofano e note di eucalipto.

In bocca si presenta morbido, con tannini vellutati

ed un persistente finale di amarena.

Temperatura di servizio: 16-18°

Name: La Cona

Classification: Negroamaro IGP Salento

Blend: 100% Negroamaro

Terroir: Ferrous with calcareous features

Alcohol Level: 14 %

Training system: double spurred cordon

Harvest: In Boxes

Fermentation: 24° in steel tanks

Aging: 6 months in steel tanks with short wooden passage.

Pairing: red meat, roasted meat, cheese.

Tasting notes: deep ruby-red color with purple highlights.

On the nose it is characterised by aromas of plum and berries

with a bouquet of cloves and eucalyptus notes.

On the palate it is flamboyant with velvety tannins

and a persistent aroma of black cherry.

Served: 16-18 °C