



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



GARNET

Negroamaro Rosato Igt Salento



Prodotto con uve Negroamaro, raccolte manualmente ad inizio settembre.

Produced from Negroamaro grapes, handpicked in early-September.



Breve macerazione pellicolare direttamente in pressa e fermentazione in bianco a temperatura controllata (18°C), successivo breve affinamento in acciaio prima di essere imbottigliato. Gradazione alcolica 12,5% vol.

Quick skin contact maceration in the press and fermentation without peels at 18°C, then quick aging in stainless steel tank before bottling. Alcohol 12.5% vol.



Colore rosa corallo tenue e cristallino, Garnet è un vino immediato, delicato, irresistibilmente goloso. Caratterizzato da un quadro olfattivo nitido che apre su tipici sentori di fragoline di bosco, ribes e lamponi. A seguire profumi di fior di pesco, che si mescolano a piacevoli sensazioni saline. Al palato è fresco e agile, sorretto da una solida spinta acida e perfettamente misurato nella morbidezza. Finale fruttato ed agrumato.

Clear coral pink colour, Garnet is an immediate wine, delicate and incredibly delicious to sip. Opening with expressive and clear notes of wild strawberries, currant and raspberry on the nose, it then brings fine saline notes that enhance the aromas of peach blossoms. Fresh and lively on the palate, it shows a vibrant acidity and a perfectly balanced rounded mouthfeel. The finish echoes with fruity and citrus notes.



Insalata tiepida di polpo, spiedini di gamberi, trancio di salmone con pomodori e timo, sashimi. Temperatura di servizio: 8-10°C.

Warm octopus salad, shrimp skewers, salmon with tomatoes and thyme, sashimi. Serving temperature: 8-10°C (46-50°F).



Punta sul qr code e scarica la scheda tecnica completa.

Scan the qr code to download the fact sheet.