

I VINI | Conte di Monforte  
Negroamaro I.G.T.



# Negroamaro I.G.T.

## VITIGNO

Negroamaro

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14°C.

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Aperitivi, primi piatti e pesce grigliato.

Ottenuto principalmente da uve Negroamaro, lo storico vitigno autoctono, presenta un colore rosso intenso con sfumature porpora. Al naso rivela intriganti note speziate e di prugna; in bocca è fresco e polposo.

## GRAPES

Negroamaro

## BEST SERVED AT

13-14°C.

## FOOD PAIRINGS

Hors d'oeuvre, main dishes and grilled fish.

Mainly obtained from Negroamaro grapes, a historic native Vine. Intense red colour and purple nuances. At the nose reveals intriguing spicy and plums notes. In the mouth is fresh and pulpy.