

# SALENTO NEGROAMARO I.G.P.

## TACCO BAROCCO

**Vitigno**  
Negroamaro 100%

**Denominazione**  
Salento IGP

**Tipologia di terreno**  
argilloso tendente al calcareo

**Tenore alcolico**  
13% vol

**Vendemmia**  
seconda e terza decade di Settembre

**Sistema di allevamento**  
alberello pugliese

**Resa uva per ettaro**  
90 quintali

**Temperatura di servizio**  
18 - 20 °C

**Note degustative**  
dai vigneti che sorgono nel cuore del Salento si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura. L'affinamento in barriques conferisce una nota di morbidezza e di speziato giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.



**Grapes**  
Negroamaro 100%

**Denomination**  
Salento IGP

**Type of land**  
clayey calcareous

**Alcohol content**  
13% vol

**Harvest**  
by hand from second week of September

**Vine training system**  
small Apulian tree

**Grapes per Ha**  
9.000 kg

**Serving temperature**  
18 - 20 °C

**Tasting notes**  
From the heart of Salento's vineyards, this wine intense red in colour, with aroma of plums and red berries fruit, refines in barrique giving notes of softness and spices, rightly tannic. It well matches red meats and cheeses.