

PARNANIO

SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

BIOLOGICO

Vitigno
Negroamaro

Denominazione
Salento IGP Rosso Biologico

Tipologia di terreno
argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
Vendemmia a mano, terza settimana di Settembre

Affinamento
in bottiglia per 12 mesi

Sistema di allevamento
Alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso con sentori di frutta a bacca rossa matura; il gusto è pieno, caldo, morbido e speziato, giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi



Grapes
Negroamaro

Denomination
Salento IGP Rosso Organic

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand, from third week of September

Refining
in bottle for 12 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
Ruby red intense, with an aroma of ripe berries. His flavour is full, warm and soft, rightly tannic. It well matches red meats and cheeses