

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.