



SAN MARZANO



Talò

NEGROAMARO SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Negroamaro

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

Terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso porpora con riflessi violacei; profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note balsamiche e di vaniglia. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni e formaggi

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY