



IL150 NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSSO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Negroamaro, autoctono della Puglia, è il vitigno a bacca nera principe del Salento. Antichissime le sue origini (VIII Sec. A.C.), deve probabilmente il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. La grandissima versatilità lo rende idoneo a tutti i tipi di vinificazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

PROFUMO

Fruttato con leggeri sentori di tabacco, fragola di bosco e rosa.

SAPORE

Robusto e rotondo con tannini decisi e buona acidità.

CONSIGLIATO CON

Polpette al sugo, zuppa di legumi, orecchiette al ragù, agnello alla brace.

GRADO ALCOLICO

13.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15 °C