



TERRAGNOLO 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 Primitivo, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia. Deve il suo nome alle caratteristiche fasi vegetative della pianta, tutte precoci, dalla maturazione al germogliamento, dalla fioritura all'invaiaatura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio".

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi luminosi.

PROFUMO

Profumi di frutta rossa matura, in particolare prugna e amarena, sentori di vaniglia e miele. Sul finale, sfumature speziate di tabacco e liquirizia.

SAPORE

Al palato svela buon corpo e buona struttura con sentori vivaci di frutta matura e spezie. Gradevole la sottile nota astringente. Ottimo il ritorno fruttato sul finale, arricchito da una delicata nota di cocco. Il finale è duraturo, capace di regalare una gradevole persistenza fruttata.

CONSIGLIATO CON

Cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido, stracotti di carne.

GRADO ALCOLICO

15.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C