

Negroamaro Salento IGT - Barocco



Regione. Puglia.



Uve. 100% Negroamaro, raccolte a mano da vigneti della "penisola salentina" della provincia di Brindisi, Lecce e Taranto.



Vinificazione. Uve raccolte in Settembre, pigiatura soffice, vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio di frutti a bacca rossa. Gusto secco, pieno, morbido, persistente e armonico. Note di liquirizia e cannella.



Analisi. Alcol 12,5 % Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 7 g/l.



Gastronomia. Eccellente con piatti di pasta e sughi rossi, carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C. Da bersi preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.).

