

SALICE SALENTINO D.O.P.

NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salice Salentino DOP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13,5% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
cordone speronato

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
un colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso si presenta con un profumo intenso, con note di frutti di bosco e sentori di frutti maturi a bacca rossa. Il sapore è asciutto, di buon corpo, con una elegante percezione dei tannini.
Si abbina ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salice Salentino DOP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13,5% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
spurred cordon

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
ruby red with garnet highlights, intense nose of underbrush and red berry fruits. It is a dry, elegant, well balanced wine with an elegant tannic finish.
It well matches poultry and game recipes and strong cheeses.