

# Solaria

VETRÈRE  
I VINI DEL SALENTO

## Negramaro #4

**NEGROAMARO**  
SALENTO ROSSO IGP

**Uve:**

Negroamaro.

**Zona di Produzione:**

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.

**Altimetria:**

20 metri s.l.m.

**Vinificazione:**

Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

**Afinamento:**

In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due ore.

**Abbinamento ai cibi:**

Paste al sugo, guazzetti di pesce e formaggi a media stagionatura.

**Grape:**

Negroamaro.

**Geographical production area:**

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

**Altitude:**

20 metres a.s.l.

**Production process:**

Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.

**Reining process:**

In stainless steel for four months and bottled for two months.

**Food pairing:**

Pasta dishes with tomato and ish-lavoured sauces, and medium mature cheeses.

**Proprietà organolettiche:**

Sentori di ciliegia e fragola selvatica. Al palato tannino pieno e rotondo.

**Organoleptic properties**

Cherry and strawberry sensation. Round and soft.

