

Lago della Pergola

NEGROAMARO

SALENTO NEGROAMARO IGP

RISERVA

Uve:

Negroamaro.

Zona di Produzione:

Taranto.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento:

In barriques nuove di rovere francese per 12 mesi.

Abbinamento ai cibi:

Carni rosse alla griglia e arrostate, formaggi a pasta dura e semidura stagionati.

Grape:

Negroamaro.

Geographical production area:

Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Vinification:

Handpicked, grape selection, pressed, destemmed, alcoholic fermentation at a controlled temperature.

Reining process:

In new French oak barriques for twelve months.

Food pairing:

Grilled or roasted red meat, hard and semi-hard mature cheeses.

Proprietà organolettiche:

Colore rosso scuro con riflessi violacei, richiami a mora e prugna corredati da note speziate e tostate del rovere. Vellutato al palato, con la massa tannica avvolta in morbidezza a dare notevole persistenza.

Organoleptic properties:

A dark red with purplish hues, this robust wine is thick and luscious with distinctive notes of blackberry and prune accompanied by hints of toasted exotic spices. Velvety on the palate with time-mellowed tannins and a long smooth finish.

