

Tempio di Giano

NEGROAMARO

SALENTO NEGROAMARO 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.

Affinamento:

In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.

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.

Vinification:

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 fish-flavoured sauces, and medium mature cheeses.

Proprietà organolettiche:

Colore rubino con riflessi violacei, richiami alla ciliegia e prugna, in un contesto di buona freschezza e nitidezza, in bocca presenta il tannino ben morbido e bilanciato.

Organoleptic properties:

Ruby colour with purplish hues and hints of cherry and plum. A wine that is fresh, crisp, and well-balanced with velvety smooth tannins.

