

CENTOARE

SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salnto IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
dal colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura; un tannino vellutato, una piacevole morbidezza con sentori di speziato.
Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
Spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
intense ruby red in color, an aroma of ripe berries fruit, velvety tannins and pleasant softness with spiced notes. It well matches red meats and cheeses.

