

PARNANIO

SALENTO I.G.P. NEGROAMARO



Vitigno
Negroamaro

Denominazione
Salento IGP Rosso Biologico

Tipologia di terreno
Argilloso e calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
Vendemmia a mano, terza settimana di Settembre

Sistema di allevamento
Alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Rosso rubino intenso con sentori di frutta matura a bacca rossa; il gusto è pieno, caldo, morbido e speziato, giustamente tannico. Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi

Grapes
Negroamaro

Denomination
Salento IGP Rosso Organic

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
By hand, from third week of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
Ruby red intense, with an aroma of ripe red berries fruit. His flavour is full, warm and soft, rightly tannic.
It well matches red meats and cheeses