IUSSUM

Salento I.G.P. Negroamaro

Premium

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
14,5% vol

Vendemmia
seconda e terza decade di Settembre

Affinamento
in botti di rovere per 9-12 mesi circa

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
70 quintali

Temperatura di servizio
18 - 20 °C

Note degustative
da uve negroamaro provenienti da vigneti di oltre 50 anni, allevati ad alberello, si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di confetture di frutti piccoli a bacca rossa, sentori di vaniglia e con note leggermente speziate. Un gusto elegante, morbido e pieno, tannini dolci e gradevoli. Si abbina con formaggi stagionati, carni alla griglia, selvaggina e pietanze piccanti.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
14,5% vol

Harvest
by hand from second and third week of September

Refining
in barriques for 9-12 months

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
7.000 kg

Serving temperature
18 - 20 °C

Tasting notes
from Negroamaro grapes, made from 50 years old "alberello" bush vines, ruby red with violet reflections, an aroma of small red berry fruit jams, vanilla and slightly spicy. Its taste is very elegant, soft and round with sweet tannins. It goes well, with aged cheeses, grilled meat, lamb, game and spicy dishes.