

Negroamaro Salento IGT - Barocco



Regione. Puglia.



Uve. 100% Negroamaro, raccolte a mano da vigneti della "penisola salentina" della provincia di Brindisi, Lecce e Taranto.



Vinificazione. Uve raccolte in settembre. Pigiatura soffice, vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata, con macerazione per circa 10-15 giorni.



Note gustative. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio di frutti a bacca rossa. Gusto avvolgente, pieno, morbido, persistente e armonico, supportato da una piacevole freschezza e da una buona tannicità. Note di liquirizia e cannella sul finale.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.



Gastronomia. Eccellente con piatti di pasta e sughi rossi, carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C. Da bersi preferibilmente entro 3 anni dalla vendemmia.



Bottiglia. "Sophia" / "Bordolese" 750 ml (in cartoni da 6 bt); 1 L (in cartoni da 6 bt); 1,5 L (in cartoni da 6 bt); 2 L (in cartoni da 6 bt).

