



TALÙÀ

Negroamaro rosso IGT Salento

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Vitigno: 100% Negroamaro.

Affinamento: in acciaio inox.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Terreno: medio impasto con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: in contenitori di acciaio a temperatura controllata (25-28 gradi C.) da uve diraspate e pigiate.

Macerazione delle bucce nel mosto per 12 giorni con frequenti rimontaggi.

Note di degustazione: vino dal colore rubino intenso caratterizzato da un'aroma invitante di more selvatiche e prugne. In bocca è morbido e persistente.

Accompagnamento: si accompagna bene con gli arrostiti, i piatti piccanti, gli insaccati ed i formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi C.

Harvest: second ten days of September.

Grape variety: 100% Negroamaro.

Refinement: in stainless steel.

Bottle refinement: 6 months.

Soil: medium texture with good presence of skeleton.

Vinification: in steel containers at a controlled temperature (25-28 degrees) from destemmed and crushed grapes.

Maceration of the skins in the must for 12 days with frequent pumping over.

Tasting notes: wine with an intense ruby color characterized by an inviting aroma of wild blackberries and plums. In the mouth it is soft and persistent.

Accompaniment: it goes well with roasts, spicy dishes, cured meats and hard cheeses.

Serving temperature: 18-20 degrees.

