



TALUA Rosso della Cantina Moncellato è un vino corposo e aromatico, vinificato in purezza ed ottenuto da uve di Negroamaro, un vitigno tipico del Salento, una terra di contrasti ed indescrivibile bellezza. Un vino che offre note di agrumi, frutti rossi, spezie e tabacco. Un vino da tutto pasto, perfetto con piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati. Un vino che racconta una storia ricca di tradizione ed innovazione, di qualità e semplicità, di amore per la terra e per i suoi frutti. Un vino che vi farà assaporare il Salento in ogni sorso.

SCHEDA TECNICA:

- Denominazione, IGT Salento Negroamaro Rosso
- Caratteristiche del territorio, terreno medio con buona presenza di scheletro, poco profondo e collinare
- Uvaggio, 100% Negroamaro
- Zona di allevamento, agro di Presicce, collinare fronte mar Ionio
- Produzione per ettaro, 90 quintali
- Resa del vitigno, 70%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 3° settimana di settembre, raccolta a mano
- Affinamento, 24 mesi in silos di acciaio e 6 mesi in bottiglia
- Colore, rosso rubino molto intenso
- Profumo, bouquet di frutti rossi
- Sapore, asciutto
- Grado alcolico, 13,5%
- Anno di produzione, 2021
- Temperatura di servizio, 18 – 20 ^C