

Salento Negroamaro IGT "Talò" – San Marzano



LA VIGNA:

- Zona di produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa
- Vitigno: Negroamaro 100%
- Tipo di terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro
- Vendemmia: Metà settembre
- Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni
- Affinamento: In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

IL VINO:

- Colore: Rosso porpora con riflessi violacei
- Profumo: Intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note balsamiche e di vaniglia
- Gusto: Vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.