

SOLARTE

Negroamaro del Salento IGT

Indicazione Geografica Tipica



Italia, Puglia

Un grande vino direttamente dal Salento e prodotto esclusivamente da uve Negroamaro, nome che ricorda i tannini e sapori caratteristici della Puglia.

Il vigneto: vigne coltivate ad alberello pugliese e a Guyot su terreni di natura calcarea-argillosi, silicei, profondi ed asciutti.

Le uve: 100% negroamaro

La vinificazione: verso meta settembre le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina per essere pigiate. La vinificazione avviene a temperatura controllata con 10 giorni di macerazione e frequenti rimontaggi. A malolattica svolta, il vino si affina in acciaio fino a giugno.

Il vino: colore rosso granato; profumo intenso; sapore pieno, rotondo, leggermente amarognolo e di ottima struttura.

Conservazione ottimale: 4-5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse arrostate o in umido, agnello, capretto, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Allergeni: Contiene solfiti

