

SALENTO NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

ARUNTE

La sua denominazione è un omaggio alla grande letteratura classica (Lucano e Dante) e alla figura dell'indovino etrusco Arunte, capace di prevedere il futuro studiando il volo degli uccelli.



Varietà delle uve:
Negroamaro

Grapes Variety:
Negroamaro

Zona di produzione:
Comprensorio delle province
di Taranto e Brindisi

Production zone:
Districts in the provinces
of Taranto and Brindisi

Periodo di vendemmia:
Terza decade di settembre

Harvest:
Third ten days of September

Grado alcolico:
Alcol svolto: 13,5% vol.

Alcohol by volume:
13,5%

Affinamento:
Acciaio e bottiglia

Aging:
Steel and bottle

Esame visivo:
Vivace rubino

Visual examination:
Lively ruby

Esame olfattivo:
Sentori fruttati e delicate note floreali

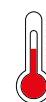
Olfactory test:
Fruity scents and delicate floral notes

Esame gustativo:
Ben equilibrato al gusto, nel finale persiste
con un buon ritorno di toni fruttati

Taste test:
Well balanced on the palate, it persists in
the finish with a good return of fruity tones

Abbinamenti:
Stracci al ragù di manzo alla pignata,
spezzatino con patate, arrosticini di agnello,
canestrato pugliese

Pairings:
Ragù with pignata beef ragout,
stew with potatoes, lamb kebabs,
Apulian canestrato



16-18° C

I PREMI

Merano Wine Festival 2014
89 punti

Luca Maroni 2014
89 Punti


CANTOLIO
Cantine del Primitivo di Manduria