

## Negroamaro Salento IGT - Barocco

---



**Regione.** Puglia.



**Uve.** 100% Negroamaro, raccolte a mano da vigneti della "penisola salentina" della provincia di Brindisi, Lecce e Taranto.



**Vinificazione.** Uve raccolte in Settembre, pigiatura soffice, vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata.



**Note gustative.** Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio di frutti a bacca rossa. Gusto secco, pieno, morbido, persistente e armonico. Note di liquirizia e cannella.



**Analisi.** Alcol 12,5 % Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 7 g/l.



**Gastronomia.** Eccellente con piatti di pasta e sughi rossi, carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C. Da bersi preferibilmente entro 5 anni dalla vendemmia.



**Bottiglia.** "Sissi" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.); "Bordolese" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.), da 1 L (in cartoni da 6 bt.), da 1,5 L (in cartoni da 6 bt.), da 2 L (in cartoni da 6 bt.).

