

Fabula Nera

Salento Rosso Indicazione Geografica Protetta

DESCRIZIONE

Vitigni: Primitivo - Negroamaro.

Zona di produzione: Provincia di Taranto, ad un'altitudine di 50 m. slm

Tipologia del terreno: Argilloso - sabbioso.

Sistema di coltivazione: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Prima e seconda decade di Settembre.

Vinificazione: L'uva viene diraspata e messa a macerare fino al raggiungimento di 10° - 11° alcolici, ultima la fermentazione alcolica in barriques di 3° - 4° passaggio.

Affinamento vino: A fermentazione ultimata, il vino rimane nelle barriques, dopo di che viene travasato in serbatoi di acciaio inox. A distanza di circa tre mesi, viene stabilizzato, imbottigliato e lasciato ad affinare prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino, profumo intenso e persistente, gusto pieno e rotondo, ben equilibrato.

ABBINAMENTI

Suggerito con carni rosse, selvaggina, formaggi secchi.

Temperatura di servizio: Va servito ad una temperatura di 18-20°C.

Gradazione: 13,50 % Vol.

