

NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Syrah Tarantino IGP



Tipologia Rosso

Denominazione Tarantino IGP

Vitigno Syrah

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm, con temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Coltivazione Spalliera, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Seconda metà di settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Rosso porpora con riflessi violacei, profumo intenso con sentori di frutti di bosco e note di macchia mediterranea. Al palato è di corpo, vellutato e armonico, con finale abbastanza lungo

Abbinamenti

Primi piatti robusti come lasagne, pasta al sugo, carne alla griglia, stufati. Ottimo anche con i formaggi stagionati e aromatizzati

Temperatura di servizio 16-18°C