

Quarantale

Rosso del Salento

Indicazione Geografica Tipica



Qualificazione rosso asciutto

Vigneti nei territori comunali di Sannicola, Alezio, Campi Salentino, Barile

Uve Negroamaro 80%, Aglianico 10%, Malvasia 5% e Primitivo 5%

Maturazione presso il produttore, 2 anni in botte di Rovere di Slavonia e in barriques nuove francesi, 6 mesi in bottiglia

Durata presso il consumatore 10 anni

Gradazione alcolica 13,5%

All'occhio rosso porpora con riflessi granati

Al naso profumo intenso, etereo, con ricordi di piccoli frutti, sottobosco e spezie

Al palato pieno, ricco di corpo, grande stoffa, sapore speziato, persistente

Al servizio 18-20 °C, stappato 30 minuti prima e servito in caraffa

Abbinamenti gastronomici carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura

Il nome nell'antico gergo salentino, solco tipico per la viticoltura
