



TENUTE AL BANO CARRISI

Nostalgia

Indicazione Geografica Tipica
Prima Annata di Imbottigliamento
Vitigni
Sistema di Allevamento
Ceppi per Ettaro
Età della Vigna
Produzione di Uve per Ettaro
Perloco di Vendemmia
Zona di Produzione dell'Uva
Giacitura dei Vigneti
Tipo di Terreno
Fermentazione del Mosto
Affinamento del Vino

Salento Rosso
1992
Negroamaro 100%
Alberello Pugliese
4.500
36 anni
8.000 Kg
III^a Decade di Settembre
Cellino San Marco - Salento - Puglia
Est Nord Est
Calcareo Argilloso
Acciaio
Botti di grande Capacità

Caratteristiche Organolettiche:

Colore
Profumo
Gusto
Abbinamento Gastronomico
Temperatura di Servizio
Confezioni

Rosso Rubino Intenso
Speziato
Caldo - Armonioso - Avvolgente
Arrosti - Cacciagione
16°C - 18°C.
6 Bottiglie

Le uve di varietà Negroamaro hanno dato vita a questo secolare vino della terra di Puglia. Dopo una raccolta attenta e misurata, le uve vengono diraspate e pigiate con estrema delicatezza, quindi lasciate fermentare alla giusta temperatura per estrarne colore, corpo, sapore corrispondenti alle naturali composizioni delle uve prescelte, così come tradizionalmente si è sempre usato fare. Si presenta brillante, di colore rubino con leggeri riflessi arancione. Sapore asciutto, leggermente acidulo e giustamente tannico, caldo, sapido, vellutato, armonico. Va servito a temperatura ambiente (16 - 18°C). Si abbina con primi piatti piccanti, arrosto di carni e selvaggina.

A balanced mixture between the Negroamaro and The Primitivo grapes gave birth to this century-old wine from Apulia. After carefully picking the grapes, the rasps are removed, and then the grapes are very carefully pressed and fermented at the right temperature, in order to extract the colour, the body and the taste, which correspond to the natural composition of the choice grapes; traditionally, this has always been the process that has been followed to obtain these wines. It is bright, ruby red-coloured with light orange shades. Its taste is dry, slightly acid and rightly tannic, warm, tasty, velvety and harmonious. Best served at room temperature (16-18°C). Excellent with hot dishes, roast meat and game.

Riconoscimenti

Gran Menzione Vinitaly 1999 - 1998
Guida Oro; I Vini di Veronelli 2009 :
Annata 2006 : Vino Eccellente (Tre Stelle Rosse)
Concorso Nazionale dei Vini : Medaglia d'Oro, annata 2005

Al Bano Carrisi