



ACQUISTATO IL

"Talò" Negromarano Salento IGP 2021

2021

Negromarano in purezza



Svinando®

Talò è più di un semplice vino. E' il ringraziamento che la Cantina San Marzano fa ai tanti agricoltori che conferiscono le loro uve e che, con le loro famiglie, curano ogni vigna come fosse un giardino. Talò, per essere più precisi, è un bel rosso del territorio, frutto della lavorazione in purezza di un varietale, il Negromarano, che più di ogni altro sa rappresentare la Puglia migliore. Salento IGP, Talò è affinato in barrique. Colore rosso porpora con riflessi violacei, Talò nel bicchiere rivela un profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco. Una piacevole speziatura, note balsamiche e di vaniglia. In bocca, invece, si scopre fin dal primo assaggio un vino di buon corpo, vellutato e armonico, con un finale lungo e sapido. Come tutti i pugliesi di carattere, anche Talò Negromarano richiede a gran voce un abbinamento importante, fatto di primi piatti robusti, carni rosse o formaggi.

San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria. Una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. È qui che 19 vignaioli fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e che il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo. Era il 1962. Bisogna, però, aspettare fino al 1996 per giungere alla produzione delle prime bottiglie a marchio, innescando il passaggio dall'economia basata sullo sfuso verso la creazione di un rapporto diretto con il consumatore finale. Oggi San Marzano è una bella realtà imprenditoriale, saldamente legata al rispetto per una tradizione che ha radici antichissime, con uno sguardo rivolto al futuro.

La Vigna

Terreno A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Esposizione Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGP

Provenienza Puglia

Uve Negromarano 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Sensazioni Colore rosso porpora con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note balsamiche e di vaniglia. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821