



SALENTO NEGROAMARO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

ARUNTE



*La sua denominazione è un omaggio
alla grande letteratura classica (Lucano
e Dante) e alla figura dell'indovino etrusco
Arunte, capace di prevedere il futuro
studiando il volo degli uccelli.*

I PREMI:



Varietà delle uve:
Negroamaro.

Zona di produzione:
Comprensorio delle province di Taranto e
Brindisi.

Periodo di vendemmia:
Terza decade di settembre.

Grado alcolico:
Alcol svolto: 13,50% vol.

Affinamento:
Acciaio e bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
Vivace rubino; al naso esprime sentori
fruttati e delicate note floreali. Ben
equilibrato al gusto, nel finale persiste con
un buon ritorno di toni fruttati.

Abbinamenti:
Stracci al ragù di manzo alla pignata;
spezzatino con patate; arrostiti di agnello;
canestrato pugliese.

Grape variety:
Negroamaro

Production zone:
Districts in the provinces of Taranto and
Brindisi.

Harvest:
Third ten days in September.

Alcohol by volume:
13.5%

Aging:
Steel and bottles

Organoleptic characteristics:
Lively ruby red bringing fruity and delicate floral
notes to the nose; well-balanced to the palate
with a persistence of finish and tones of
fruitiness.

Pairing:
Beef ragù stews, casserole with potatoes, roast
lamb and Apulian canestrato sheep milk cheese.

