

# NOTTE ROSSA

— IL VINO, IL SALENTO —





VITIGNO  
*Primitivo*

**ZONA DI PRODUZIONE**

*Salento, Puglia. Terre rosse residuali, a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. Intensa presenza di ossidi di ferro. Ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche elevate*

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
*Seconda metà di settembre*

**AFFINAMENTO**  
*In barriques di rovere francese e americano per 18 mesi*

**ABBINAMENTI**  
*Carni rosse, primi piatti robusti e formaggi stagionati*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*18°C*

---

**PRIMITIVO DI MANDURIA** DOP RISERVA  
ean 8023354130911



VITIGNI  
*A bacca rossa tipici del Salento*

**ZONA DI PRODUZIONE**

*Salento, Puglia. Altitudine media di circa 100 m slm. Temperature medio-alte nel periodo estivo con elevata evapo-traspirazione. Terreno a medio impasto-argilloso, poco profondo con buona presenza di scheletro*

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
*Settembre*

**AFFINAMENTO**  
*In barrique di rovere francese per 12 mesi*

**ABBINAMENTI**  
*Carni rosse, primi piatti robusti e formaggi stagionati*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*16-18°C*

---

**BASCIÀ ROSSO D'ITALIA**  
ean 8023354035612



VITIGNO  
*Primitivo*

**ZONA DI PRODUZIONE**

*Salento, Puglia, a 100 m slm. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. Il terreno è a medio impasto, poco profondo e con buona presenza di scheletro*

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
*Prima settimana di settembre*

**AFFINAMENTO**  
*In acciaio*

**ABBINAMENTI**  
*Antipasti all'italiana, zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi a pasta semidura anche mediamente stagionati*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*10-12°C*

---

**PRIMITIVO ROSATO** SALENTO IGP  
ean 8023354320916



VITIGNO  
*Primitivo*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
*Salento, Puglia. A 100 m slm, con temperature medie alte, una bassa piovosità. I terreni sono di medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro*

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
*Seconda settimana di settembre*

**AFFINAMENTO**  
*In barriques di rovere francese e americana per 5-6 mesi*

**ABBINAMENTI**  
*Primi piatti robusti, carni d'agnello, formaggi a pasta dura*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*16-18°C*

---

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOP**  
ean 8023354091311



VITIGNO  
*Negroamaro*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
*Salento, Puglia. Suoli a terra rossa residuale, ricchi di ossidi di ferro, con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. Ambiente caldo, con una bassa piovosità ed escursioni termiche molto elevate*

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
*Seconda metà di settembre*

**AFFINAMENTO**  
*In barriques di rovere francese per 4-6 mesi*

**ABBINAMENTI**  
*Primi piatti robusti, carni rosse, formaggi pecorini stagionati*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*16-18°C*

---

**NEGROAMARO DI TERRA D'OTRANTO DOP**  
ean 8023354092912



VITIGNI  
*85% Negroamaro,  
15% Malvasia Nera di Brindisi*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
*Salento, Puglia a circa 100 m slm, terreno a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondo e con buona presenza di scheletro*

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
*Seconda metà di settembre*

**AFFINAMENTO**  
*In barriques di rovere francese per 4 mesi*

**ABBINAMENTI**  
*Ottimo con salumi e affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
*16-18°C*

---

**SALICE SALENTINO DOP**  
ean 8023354090512



VITIGNO  
*Primitivo*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Salento, Puglia. A 100 m slm, con temperature medie alte, una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Prima settimana di settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Primi piatti robusti, carni rosse, formaggi a pasta dura*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*16-18°C*

---

**PRIMITIVO** SALENTO IGP  
ean 8023354060119



VITIGNO  
*Negroamaro*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Salento, Puglia. A 100 m slm, con temperature medie alte, una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Seconda decade di settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*16-18°C*

---

**NEGROAMARO** SALENTO IGP  
ean 8023354040111



VITIGNO  
*Malvasia Nera di Brindisi*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Salento, Puglia. A 100 m slm, con temperature medie alte, una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Seconda metà di settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Carni rosse, arrosti con salse elaborate, formaggi mediamente stagionati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*16-18°C*

---

**MALVASIA NERA** SALENTO IGP  
ean 8023354100112





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*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Seconda metà di settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Primi piatti robusti, pasta al sugo,  
carni rosse*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*16-18°C*

---

**SYRAH TARANTINO IGP**  
ean 8023354090116



VITIGNO  
*Primitivo*

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

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Prima decade di settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Primi piatti robusti, carni rosse e  
formaggi a pasta dura*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*16-18°C*

---

**PRIMITIVO PUGLIA IGP BIO**  
ean 8023354060911



VITIGNO  
*Negroamaro*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Salento, Puglia, a circa 100 m slm.  
L'area è caratterizzata da somme  
termiche elevate e piovosità medio-bassa.  
Il terreno è a medio impasto  
tendenzialmente sabbioso, poco profondo  
e con buona presenza di scheletro*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Seconda decade di settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Antipasti all'italiana, zuppe di pesce e  
brodetti, pesce al cartoccio o al forno,  
formaggi giovani o leggermente stagionati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*10-12°C*

---

**NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP**  
ean 8023354020113



VITIGNO  
*Vermentino*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Brindisi, Salento, Puglia.  
A circa 100 m slm. La zona è  
caratterizzata da un microclima  
temperato per la vicinanza del  
mare. Il terreno è poco profondo,  
di medio impasto a prevalenza  
sabbioso*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Ultima settimana di agosto*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Primi piatti a base di pesce,  
antipasti e sformati di verdure*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*10-12°C*

---

**VERMENTINO** SALENTO IGP  
ean 8023354390919



VITIGNO  
*Fiano*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Zona collinare a nord della provincia  
di Taranto. Buona escursione termica  
tra il giorno e la notte, terreni a grana  
medio-argillosa, poco profondi e con  
buona presenza di scheletro*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Ultima settimana di agosto*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Ideale per la cucina di mare: antipasti  
misti, crostacei crudi, primi piatti con  
sughi rosa di pesce*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*10-12°C*

---

**FIANO** SALENTO IGP  
ean 8023354170917



VITIGNO  
*Verdeca*

ZONA DI PRODUZIONE  
*Area collinare a nord della provincia  
di Taranto, a circa 150 m slm.  
Il clima è caratterizzato da una buona  
escursione termica tra giorno e notte.  
Terreni poco profondi a medio impasto  
tendenzialmente argilloso*

EPOCA DI VENDEMMIA  
*Metà settembre*

AFFINAMENTO  
*In acciaio*

ABBINAMENTI  
*Frutti di mare, crostacei e pesci  
con salse leggere, sformati di verdure*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*10-12°C*

---

**VERDECA** PUGLIA IGP  
ean 8023354080117



[WWW.NOTTEROSSA.WINE](http://WWW.NOTTEROSSA.WINE)