



Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



Cooperativa Agricola Salentina Morgano Salento Rosso I.G.T.

La storia del vino in Puglia ha origini antiche e nobili. I greci prima, ed i romani poi, apprezzavano il prodotto di questa terra. L'antico "merum" molto diverso e precursore del vino attuale veniva distribuito nel Mediterraneo e partiva dai porti della Puglia. Il vino salentino ha viaggiato sino ai nostri giorni, considerato sempre un buon vino da taglio che faceva da spalla a vini più conosciuti. Da qualche anno a questa parte questa tendenza è stata drasticamente ridimensionata, grazie all'opera valente dei produttori che hanno puntato alla valorizzazione qualitativa dei vitigni autoctoni. La Cooperativa Agricola Tenuta Palese con il suo impegno ha raggiunto punte d'eccellenza che con questo vino, come anche con tutti gli altri che impreziosiscono la sua produzione, vuole oggi presentare.

<i>Cooperativa Agricola Salentina "Morgano Salento Rosso I.G.T."</i>		<i>Cooperativa Agricola Salentina Morgano Rosso Salento Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Negroamaro e Primitivo</i>	<i>Il suo profumo deciso e corposo dal profumo di frutti e di rovere tostato caratterizza questo vino rosso del Salento. Si abbina con cacciagione ed arrosti vari</i>
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Cordone</i>	
<i>Produzione</i>	<i>60 ql. per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Affinato in barrique per almeno 6 mesi</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		
<i>Colore</i>	<i>Rosso con riflessi mattone</i>	<i>Riconoscimenti:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Gran Menzione al 36° VinItaly di Verona; • Medaglia d'Oro al Weinmesse di Basilea; • 5 bicchieri nella "Guida ai Vini di Puglia e Basilicata edita dalla Gazzetta del Mezzogiorno"
<i>Profumo</i>	<i>Fruttato e di rovere tostato</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Speziato</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con cacciagione ed arrosti vari</i>		