

*negroamaro
del salento*

SALENTO

Indicazione
Geografica Protetta
NEGROAMARO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Negroamaro

Tipo di terreno Di medio impasto argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia Metà di settembre, selezione in vigneto raccolta a mano

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Dopo l'imbottigliamento fa seguito l'affinamento in bottiglia prima dell' introduzione sul mercato

Caratteristiche

Il colore è rosso carico che tende al granato.

Una forte presenza di fiori scuri, la fragranza passionale del cassis, l'avvolgente calore del lampone, rendono questo vino un'anima unica.

All'assaggio è potente, lungo, armonico e complesso.

Abbinamenti

Vino che esalta i sapori delle carni rosse, specialmente se alla brace, formaggi di media stagionatura e selvaggina nobile

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Grape Negroamaro

Soil Medium Bodied and Clay Calcareous

Traning System "Alberello" (Tree System)

Harvest The grapes are selected at the vineyard and then hand-picked

Yield 8 tons/ha

Vinification

Maceration is carried out over 7 days. Fermentation is partly obtained with a starter that consists of local yeasts. The malolactic fermentation takes place completely. After the bottling process the wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

A deep red colour that tends to garnet with a strong presence of dark flowers, the deep Cassis fragrance and the enveloping warmth of raspberries give this wine a unique character. Its palate is intense, lengthy, complex and harmonious.

Food Pairing

This wine accentuates rich roasted meat, game and medium-aged cheese.

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol

