

**DATI TECNICI**

Denominazione: Negroamaro IGT Salento

Vitigni: 100% Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Produzione annua: 150.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2005

Vendemmia: raccolta manuale. II settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

Affinamento: sosta in vasche d'acciaio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Al naso intriganti sentori di fragolina di bosco, mora, lampone, pepe nero ed eucalipto.

Gusto: L'assaggio è fresco, equilibrato, dinamico ed avvolgente, con trama tannica in evidenza e freschezza ben bilanciata. Lunga e coerente la persistenza con riverberi di spezie e frutti rossi.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Da provare con carni arrosto o in umido, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.
Temperatura di servizio 17– 18° C.