



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: 5 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 75 q.li/ha

Produzione annua: 6.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

Vendemmia: raccolta manuale. I 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 rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Al naso riconoscimenti di lampone, fragolina di bosco e rosa canina, intrecciati a sentori di erbe aromatiche.

Gusto: Eleganza e tipicità. Gusto dinamico, fresco ed equilibrato, movimentato da tannini ancora vivaci e da un'adeguata spalla acida. Chiusura su toni di frutti di bosco.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con la selvaggina, stufati, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 17– 18° C.