



Produzione regionale:

Salento - Puglia

Nome vino:

NEGROAMARO - Salento IGT Rosso

Terreno:

Calcareo - Argilloso.

Coltivazione:

Spalliera.

Varietà uve utilizzate:

100% Negroamaro.

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento:

3 mesi in grandi fusti di rovere di Slavonia.

Colore:

Rubino intenso.

Gradazione alcolica:

13,00 - 14,00 % Alc/Vol

Caratteristiche organolettiche:

Ottimi i profumi vinosi e intensi, ricchi di note fruttate. In bocca la sensazione di freschezza è completata da un ritorno floreale. Gradevoli anche i sentori vegetali.

Abbinamenti:

ottimo anche per accompagnare piatti di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc).

Temperatura di servizio:

18°-20° C

Tempo di conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.

