



Produzione regionale: Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, Novoli.

Nome vino: UJLIESA SQUINZANO DOP ROSSO RISERVA

Coltivazione: vigneti vecchi ad alberello. Il tronco viene mantenuto a 40-60 cm da terra. Poche gemme (6-8) per garantire una produzione di qualità.

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 70% Negroamaro, 30% Sangiovese.

Vendemmia: manuale, a completa maturazione del grappolo. Per avere una buona struttura, la raccolta viene ritardata per favorire la concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive.

Vinificazione: fermentazione tradizionale di 30-45 giorni dal mosto a temperatura controllata.

Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francesi e 12 mesi affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi granati.

Caratteristiche organolettiche: I profumi sono molto invitanti, ricordano la frutta rossa matura, le note di spezie come il pepe nero e i chiodi di garofano e delicate sensazioni di caffè. In bocca è molto strutturato ed intenso, dal buon corpo e dal buon tannino. Il retrogusto è lungo e persistente sottolineato da una persistente nota fruttata.

Gradazione alcolica: 14-15 % circa.

Abbinamenti: il rosso Riserva è da abbinare a carni rosse alla griglia e arrosto, pasticci di carne, agnello alla carbonara, formaggi saporiti e di buona stagionatura.

Temperatura di servizio: 20°C

Metodo di servizio: raccomandiamo un bicchiere panciuto, da avvolgere tra le mani, di grandi dimensioni e a bordo convesso, per far respirare efficacemente il vino, innalzare gradualmente la temperatura e consentire lo sprigionamento dei suoi profumi complessi.

Conservazione: molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee, a temperatura costante compresa tra 10-14°C e umidità tra il 60-70%, al riparo da fonti luminose, in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga sempre umido ed elastico.