

NEGROAMARO

CLASSIFICAZIONE

IGT Salento Negroamaro - Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre

FORMA DELL'ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

VENDEMMIA

Lievè appassimento sulla pianta, raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura soffice degli acini, contatto bucce mosto da tre a quattro settimane, fermentazione alcolica ad una temperatura controllata, non superiore a 20° C, poi introdotto in barriques di rovere di primo passaggio per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: rosso rubino intenso con i riflessi granati

Al naso: ampio e speziato, con sentori di marmellata

di lampone e frutti di bosco

Al palato: elegante, rotondo, pieno ed equilibrato

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

