

CLASSICI

NEGROAMARO

CLASSIFICAZIONE:

IGP Salento Negroamaro

Rosso – 750 ml e

Gradazione alcolica: 14,5% Vol

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

PRODUZIONE:

Zona: Salice Salentino,

Salento, Puglia

Vitigno: Negroamaro 100%

Forma di allevamento:

Cordone speronato

Età dei vigneti: oltre 30 anni

Resa per ettaro: 60 q/h

La vendemmia: Lieve 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

