

# CLASSICI

---

## Negroamaro

---



### CLASSIFICAZIONE:

IGP Salento Negroamaro

Rosso - 750 ml

**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol

**Epoca di vendemmia:** terza decade di Settembre

### PRODUZIONE:

**Zona:** Salice Salentino, Salento, Puglia

**Vitigno:** negroamaro 100%

**Forma di allevamento:**

alberello pugliese

**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 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

---