

# Manorossa Negroamaro Lizzano DOP

Vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente.

## COLORE

Rosso

## TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Protetta

## VITIGNI

Negroamaro

## ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano e Faggiano, Salento, Puglia

## VENDEMMIA

Seconda metà di settembre

## METODO DI VENDEMMIA

Lieve appassimento delle uve sulla pianta, raccolta a mano in cassette di plastica.

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, macerazione in serbatoi in acciaio a temperatura termocontrollata (23 -25°C) per 14/18 giorni con lieviti indigeni selezionati

## AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e 6 mesi in tonneau

## GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol

## ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina e formaggi pecorini stagionati

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## Il Vino

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora dal profumo ricco e complesso con note speziate e di frutti di bosco, ciliegia matura, amarena e note. Vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente.

