



NEGROAMARO LIZZANO D.O.P. Manorossa

Tipologia vino: Denominazione di Origine Protetta.

Colore: vino rosso.

Vitigni: Negroamaro.

Tipo d'impianto: alberello.

Età media dei vigneti: 50 anni.

Altitudine: 40 mt. slm.

Zona di produzione: Comuni di Lizzano e Faggiano.

Suolo: misto franco sabbioso e franco sabbioso argilloso "Raciddu".

Epoca di vendemmia: seconda settimana di ottobre.

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: 6 mesi in botte grande di rovere francese e 6 mesi in tonneau.

Gradazione alcolica: 13,50 vol.

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

Abbinamenti: primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina, formaggi pecorini stagionati.

Vino da meditazione

Temperatura di servizio: 16-18°C.

