



NEGROAMARO Rosso Salento I.G.P

Tipologia vino: Indicazione Geografica Protetta (Linea Ho.Re.Ca).

Colore: vino rosso.

Vitigno: Negroamaro.

Tipo d'impianto: spalliera, guyot.

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro.

Età media dei vigneti: 20 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: prima fine settembre.

Metodo di vendemmia: raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione termocontrollata di circa 8-10 giorni, fermentazione alcolica.

Affinamento: in acciaio.

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di ciliegia, ribes nero e frutti di bosco, vino di corpo, morbido e abbastanza fresco.

Abbinamenti: ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 14-16°C.

