



NEGROAMARO ROSSO

Denominazione: Negroamaro

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO.

Area di produzione: Leverano (Le)

Uve: 100% Negroamaro.

Titolo alcolometrico: 13,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 80-90 quintali di uva.

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato.

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro.

Vinificazione: dopo la diraspatura delle uve, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura di 24-26°C. A fermentazione malolattica ultimata, una parte viene affinata in barriques, l'altra in acciaio.

Capacità d'invecchiamento: 2 e più anni secondo vendemmia

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Profumi: ampio e persistente con percepibile sentore di ciliegia e note di vaniglia.

Palato: corposo, rotondo con tannini morbidi ed equilibrati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti: ottimo per accompagnare arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE