



LEVERANO ROSSO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: DOP LEVERANO ROSSO

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 85% Negroamaro, 15% Malvasia nera

Titolo alcolometrico: 13,00% vol

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

Resa per ettaro: 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 25-26° C. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, segue l'affinamento in serbatoio di acciaio fino all'imbottigliamento.

Capacità d'invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia

Note di degustazione

Colore: rosso rubino tendente con gli anni ad assumere riflessi granata.

Profumo: vinoso, intenso, ampio e persistente.

Palato: caldo, vellutato e con piacevole retrogusto amarognolo.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: indicato per accompagnare primi a base di ragù, arrosto allo spiedo, cacciagione e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE