



## 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