



## 50° ANNIVERSARIO

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE

**Classificazione del vino:** IGP SALENTO ROSSO

**Area di produzione:** Leverano (LE)

**Uve:** 50% Negroamaro, 50% Syrah

**Gradazione:** 13,50% vol

**Numero annuo di bottiglie prodotte:** 15.000

**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 8-10 giorni a temperatura di 24-26° C. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in acciaio, l'affinamento in barriques per 12 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** 3 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