



A PASSO LENTO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE
Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 70% Negroamaro, 30% Syrah

Titolo alcolometrico: 14% vol.

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

Resa per ettaro: 80 quintali di uva

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato

Densità d'impianto: 5000-6000 piante per ettaro

Vinificazione: Le uve di Syrah e Negroamaro sono raccolte dopo un periodo di appassimento sulla pianta, di almeno due settimane (vendemmia tardiva), che determina una concentrazione del contenuto zuccherino e una maggiore complessità aromatica. Dopo un'accurata selezione delle uve si procede alla loro diraspatura; il mosto fermenta in serbatoi di acciaio per 10-12 giorni ad una temperatura controllata di 23-24° C. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in acciaio, l'affinamento in barriques di rovere francese per almeno 6-8 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 4 e più anni secondo vendemmia

Note di degustazione

Colore: rosso porpora intenso

Profumi: intensi con sentori di frutta matura e carrubo.

Palato: morbido ed armonico con tannini dolci.

Temperatura di servizio: 16-18° C

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



VECCHIA TORRE