



ARNEIDE

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 70% Negroamaro, 30% Primitivo

Titolo alcolometrico: 14% vol

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

Resa per ettaro: 60 quintali di uva

Sistema di allevamento: alberello

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: dopo un'accurata selezione delle uve si procede alla loro diraspatura (senza pigiatura). Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio per 10-12 giorni ad una temperatura controllata di 24-26°C. A fine fermentazione il vino sosta in barriques per 16-18 mesi. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 4 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: ampio e persistente, con sentori di frutti rossi ben maturi

Palato: morbido, vellutato nei tannini, polposo, equilibrato.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: ideale per accompagnare arrosti di carni rosse cotte alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE