



FIORE D'AUTUNNO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO NOVELLO

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 100% Negroamaro

Titolo alcolometrico: 12,5% vol

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

Resa per ettaro: 80 quintali di uva.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: prima della fermentazione, viene applicata la macerazione carbonica: i grappoli interi sono lasciati in serbatoi di acciaio per un periodo compreso tra 5-10 giorni a circa 30°C. Segue una rapida fermentazione alcolica per circa 2-4 giorni.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, come tutti i vini novelli, a partire dal 6 Novembre dello stesso anno della vendemmia.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino vivace e intenso

Profumi: floreale, fruttato e vinoso

Palato: fresco, equilibrato con tannini molto delicati

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti: ottimo ad accompagnare i piatti autunnali, a base di funghi e carni bianche.



VECCHIA TORRE