



## NEGROAMARO ROSSO

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE

**Classificazione del vino:** IGP SALENTO ROSSO

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

**Uve:** 100% Negroamaro

**Titolo alcolometrico:** 13,50% vol

**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 6-7 giorni a temperatura di 24-26°C. A fermentazione malolattica ultimata, una parte viene affinata in barriques, l'altra in acciaio.

**Capacità d'invecchiamento:** 2 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 equilibri- brati.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

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



VECCHIA TORRE