

NEGROAMARO - I.g.p. Salento

CARATTERISTICHE VITICOLE



Vitigni: Negroamaro (60%), primitivo (40%)

Denominazione: I.g.p. Salento

Zona di produzione: Carmiano

Altitudine: 45 mt. S.l.m.

Esposizione: Ovest, Sud-Ovest

Tipo di terreno: argilloso e calcareo

Età dei vigneti: 12 anni

Tipo di allevamento: alberello pugliese

Densità di piantagione: 5.120 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: ultima di settembre e prima di ottobre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette

Maturazione in legno: 6 mesi in barrique in rovere francese da 225 litri

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

.Colore rosso rubino molto intenso; al naso è ampio e potente. Si avverte fragranza di frutti di sottobosco che si evolve in sentori speziati ricchi e persistenti di vaniglia e tabacco. Al palato si propone caldo e vellutato, ampio, complesso e persistente.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

