



DENOMINAZIONE

I.G.T. Salento - Rosso

UVAGGIO

100% Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE

Leverano/Copertino

SISTEMA DI IMPIANTO

Alberello pugliese/7.000 Piante per ettaro età 20-40 anni

RESA

70/80 Q.li di uva per ettaro

VENDEMMIA

Manuale dal 15 al 20 settembre

VINIFICAZIONE

Le uve pigiate e diraspate vengono macerate in grossi tini di acciaio inox per circa 10-12 giorni alla temperatura 27- 28 ° C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in affinare in serbatoi di acciaio inox e successivamente in bottiglia.

ALCOOL

13% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, profumo caratterizzato da un melange di frutta e spezie, gusto morbido e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

ABBINAMENTI

Grigliate di carne, selvaggina, paste con sughi di carne e formaggi stagionati.

CLASSIFICATION

I.G.T. Salento - Rosso

GRAPE VARIETY

100% Negroamaro

PRODUCTION AREA

Leverano/Copertino - Region: Puglia

PLANTING SYSTEM

Sapling / 7.000 plants for he. 20-40 years

PRODUCTION

70/80 tonnes of grapes for he.

VINTAGE

Manual from 15 to 20 September

VINIFICAZIONE

after the pressure and separation of stems, grapes are macerated in big stainless steel tanks for about 10-12 days at a temperature of 27°- 28°. After the malolactic fermentation, wine is refined in stainless tanks and then in bottle.

ALCOHOL

13% Vol.

AROMA/BOUQUET

Ruby red colour, fruity and spiced bouquet, supple and persistent taste.

SERVING TEMPERATURE

18°

MATCHING

barbecue, pasta with meat sauces and matured cheese.