



NEGROAMARO

Salento IGP / ROSATO

**Vitigno**

Negroamaro

Denominazione

Salento IGP

Sistema di allevamento

Controspalliera con cordone speronato

Terreno

Medio impasto

Densità d'impianto e resa

4 500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

Zona di produzione

Salice Salentino

vol.%

12,50° alc.

Maturazione

6 mesi in serbatoio di acciaio

Servizio

Si consiglia una temperatura di servizio di 10-12 °C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva.

Vendemmia

I grappoli vengono raccolti nelle prime ore del mattino, indicativamente verso la prima decade di agosto, evitando le ore più calde dell'estate salentina per garantire freschezza e aromaticità nel vino.

Vinificazione

Dopo la raccolta l'uva viene sottoposta a diraspatura, segue la pigiatura ed una breve macerazione a freddo con una successiva pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione, a bassa temperatura, conserva aromi e freschezza.

Note di Degustazione

Color rosa lampone, vivace nei riflessi luminosi. All'olfatto propone percezioni di piccoli frutti rossi come lampone e fragola. La caratteristica più originale è data dai sentori di erbe aromatiche del mediterraneo che richiamano la ricca macchia mediterranea del salento. Il gusto è allineato all'olfatto, con una freschezza piacevole e dalla eleganza persistente.