

# negroamaro del salento

## SALENTO

Indicazione

Geografica Protetta

## NEGROAMARO



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

### Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

### Tipo di vino

rosso

### Uve

Negroamaro

### Tipo di terreno

Di medio impasto

argilloso – calcareo

### Sistema di Allevamento

Alberello

### Vendemmia

Metà di settembre,

selezione in vigneto raccolta a mano

### Resa ettaro

80 q.li/ha

### Vinificazione

Macerazione per circa  
7 giorni, fermentazione parzialmente  
condotta anche con starter di lieviti  
autoctoni, malolattica svolta completamente.  
Dopo l'imbottigliamento  
fa seguito l'affinamento in bottiglia  
prima dell'introduzione sul mercato

### Caratteristiche

Il colore è rosso carico che tende al granato.  
Una forte presenza di fiori scuri,  
la fragranza passionale del cassis,  
l'avvolgente calore del lampone,  
rendono questo vino un'anima unica.  
All'assaggio è potente, lungo, armonico  
e complesso.

### Abbinamenti

Vino che esalta i sapori delle carni rosse,  
specialmente se alla brace, formaggi di  
media stagionatura e selvaggina nobile

### Temperatura di servizio

18-20°C

### Gradazione alcolica

14% vol

### Appellation

Protected Geographical Indication

### Colour

Red

### Grape

Negroamaro

Soil Medium Bodied and Clay Calcareous

Training System "Alberello" (Tree

System)

Harvest The grapes are selected at

the vineyard and then hand-picked

Yield 8 tons/ha

### Vinification

Maceration is carried  
out over 7 days. Fermentation is partly  
obtained with a starter that consists  
of local yeasts. The malolactic fermentation  
takes place completely. After  
the bottling process the wine is refined  
in the bottle before being introduced  
to the market.

### Flavour Characteristics

A deep red colour that tends to garnet  
with a strong presence of dark flowers,  
the deep Cassis fragrance and the enveloping  
warmth of raspberries give this wine a unique  
character. Its palate is intense, lengthy, complex  
and harmonious.

### Food Pairing

This wine accentuates rich roasted meat, game  
and medium-aged cheese.

### Service Temperature

18-20°C

### Alcohol

14% vol

