



**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. SALENTO.

**UVE:** 100% NEGROAMARO.

**ZONA DI PRODUZIONE:** GUAGNANO (LE).

**RESA PER ETTARO:** 90 q (4.500 CEPPI PER HA).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** METÀ DI SETTEMBRE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** SPALLIERA.

**VINIFICAZIONE:** DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO RIMANE IN MACERAZIONE CON LE BUCCE PER 6-7 GIORNI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE MANTENUTA ENTRO I 25-26°C.

**AFFINAMENTO:** IN SERBATOIO D'ACCIAIO FINO ALL'IMBOT-TIGLIAMENTO.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** VINO PRONTO, CON DELICATE EVOLUZIONI OLFATTIVE NEI SUCCESSIVI 2-3 ANNI, A CUI SEGUONO EVOLUZIONI GUSTATIVE ORIENTATE ALLA DIMINUIZIONE DELLA COMPONENTE TANNICA.

**COLORE:** DAL COLORE RUBINO INTENSO CON TENUI E SFUGGENTI RIFLESSI COLOR VIOLA.

**NASO:** L'OLFATTO È COMPOSTO DA FRUTTI ROSSI E DA UN DELICATO ERBACEO APPENA PERCETTIBILE, CHE SI MISCELA AD UN INIZIO DI ETereo. PRETTAMENTE IDENTIFICABILI L'AMARENA, LA PRUGNA ROSSA, IL TIMO E, IN RITARDO, LA PIETRA FOCAIA.

**PALATO:** IL GUSTO È CARATTERIZZATO DA UN BUON EQUILIBRIO GUSTATIVO TRA MORBIDEZZA E ALCOLICITÀ, CONTRAPPONTO ALLA MINERALITÀ E ALLA FRESCHEZZA. ELABORATA LA PERSISTENZA GUSTATIVA, INIZIALMENTE MORBIDA, CON DELICATO RETROGUSTO INCISIVO, TIPICO DEL VITIGNO.

**ABBINAMENTO:** CUCINA MEDITERRANEA, CON PASTE AL SUGO, ZUPPE, FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA.

## NEGROAMARO



**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**  
18-20°C.

**TIPO DI  
BICCHIERE:**

