

TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato e alberello (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce in macerazione per circa 15 giorni. La temperatura di fermentazione è di 26°C.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques di rovere francese per circa 12 mesi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Il Negroamaro in purezza è in grado di fornire notevoli sorprese con il passare dei prossimi 4-6 anni.

COLORE

Rosso porpora intenso con tenui riflessi amarena.

NASO

La frutta e i fiori rossi preavvisano l'evoluzione dell'odore specificandone il profumo ampio che denota le tonalità delle spezie: cardamomo e bergamotto, vaniglia in bacche e viola candita.

PALATO

L'aroma ripercuote l'espressione audace e decisa tipica del negroamaro con note balsamiche lunghe e avvolgenti.

ABBINAMENTO

Cucina caratterizzata dall'essere saporita e strutturata; notevole nella persistenza gusto-olfattiva. La selvaggina e i formaggi con notevole stagionatura.

SERVIRE A

18°C.

