

# NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

## Bascià Rosso d'Italia



**Tipologia** Rosso

**Denominazione** Rosso d'Italia

**Vitigni** A bacca rossa tipici del Salento

### Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm. Temperature medio-alte nel periodo estivo con elevata evapo-traspirazione. Terreno a medio impasto-argilloso, poco profondo con buona presenza di scheletro e roccia affiorante

**Coltivazione** Vecchi Alberelli, 4.500 viti per ettaro

**Epoca di vendemmia** settembre

### Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici. Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese per 12 mesi

### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi porpora, profumo intenso e complesso, con note fruttate di prugna e confettura e con sentori terziari speziati di vaniglia e liquirizia. Al palato è intenso, di grande struttura e morbidezza, finale lungo

### Abbinamenti

Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina

**Temperatura di servizio** 16-18°C