



## NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Aglianico Salento IGP

**Tipologia**

Rosso

**Denominazione**

Salento IGP

**Vitigno**

Aglianico

**Zona di produzione**

Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro.

**Coltivazione**

Cordone speronato, 4.500 viti per ettaro

**Epoca di vendemmia**

Ultima decade di settembre

**Vinificazione e affinamento**

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio.

**Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino con tessitura fitta, intenso al naso di note fruttate ed erbacee con sentori di liquirizia. Di gusto asciutto, pieno e avvolgente in bocca, con finale equilibrato tra tannicità e rotondità.

**Abbinamenti**

Ottimo da abbinare a piatti importanti come lasagne al forno, grigliate di carne, brasati e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio**

16-18°C