



## NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

**Negroamaro Rosato Salento IGP**

**Tipologia** Rosato

**Denominazione** Salento IGP

**Vitigno** Negroamaro

### Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. Il terreno è a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

**Coltivazione** Spalliera, 4.500 viti per ettaro

**Epoca di vendemmia** Seconda decade di settembre

### Vinificazione e affinamento

Su una parte della massa viene effettuata una pressatura soffice a freddo delle uve, sulla rimanente parte viene effettuato un salasso del mosto dopo 12 ore dall'avvio della macerazione. I mosti così ottenuti vengono uniti e fatti fermentare in acciaio a 16°C con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio

### Caratteristiche organolettiche

Rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia e lampone. Vino di buon corpo, fresco ed equilibrato al palato

### Abbinamenti

Antipasti all'italiana, zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati

**Temperatura di servizio** 10-12°C