



## NOTTE ROSSA

### Scheda descrittiva

### Appassimento Rosso Salento Passito IGP

#### Tipologia

Rosso Passito

#### Denominazione

Salento IGP

#### Vitigni

A bacca rossa tipici del Salento

#### 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

Le uve sono vendemmiate dopo un leggero appassimento in pianta di circa 10/15 giorni a fine del mese di settembre

#### Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americano per 4 mesi

#### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso dai riflessi porpora; bouquet in cui si alternano lievi note floreali, sentori di frutta rossa matura e confettura di ciliegie, il tutto arricchito da una speziatura di sottofondo. Sorso morbido ed equilibrato, lungo finale di tratteggiata dolcezza

#### Abbinamenti

Primi piatti ricchi, carni rosse e formaggi di media stagionatura

#### Temperatura di servizio

16-18°C