



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