

NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Negroamaro Salento IGP



Tipologia Rosso

Denominazione Salento IGP

Vitigno Negroamaro

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm, con temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Coltivazione Spalliera, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Seconda decade di settembre

Vinificazione e affinamento

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

Caratteristiche organolettiche

Rosso porpora con riflessi neri-violacei, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, tenui note di timo. Al palato è di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido

Abbinamenti

Primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16-18°C