



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Negroamaro Salento IGP

Tipologia Rosso

Denominazione Negroamaro Salento IGP

Vitigno Negroamaro

Zona di produzione

Salento. I suoli sono costituiti da terre rosse residuali ricche di ossidi di ferro, a tessitura fine, generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. L'ambiente è piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa ed escursioni termiche molto elevate

Coltivazione Spalliera, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Seconda metà di settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche

Rosso porpora molto carico e profondo; Profumo ricco e complesso, con note di spezie, frutti di bosco e confetture di ciliegie. Al palato risulta di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente

Abbinamenti

Primi piatti robusti come tagliatelle al ragù, secondi di carne rossa come spezzatini, stracotti, arrosti e brasati; ottimo con formaggi a pasta dura stagionati

Temperatura di servizio 16-18°C