



## 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