



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Negroamaro di Terra d'Otranto DOP Rosso

Tipologia

Rosso

Denominazione

Negroamaro di Terra d'Otranto DOP Rosso

Vitigno

Negroamaro

Zona di produzione

Arco jonico-salentino, a circa 100 m slm. 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 in rovere francese di primo passaggio per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche

Tonalità porpora intensa e profonda, con un impatto visivo deciso; il bouquet è ricco e articolato, segnato da spezie, frutti di bosco e confetture di ciliegia. In bocca si presenta pieno e strutturato, soffice nell'insieme e ben equilibrato, sostenuto da tannini fini, con un finale persistente e piacevolmente appagante

Abbinamenti

Perfetto con primi piatti sostanziosi, come pappardelle al sugo di cinghiale o lasagne al ragù; si accompagna inoltre a secondi di carne rossa quali bistecche alla griglia, brasati e carni lentamente stufate. Eccellente anche con formaggi stagionati a pasta dura, che ne valorizzano la struttura e l'intensità

Temperatura di servizio

16-18°C