



# Notarpanaro

Negroamaro Salento IGP Rosso



**Prima annata di produzione:** 1970

**Numero medio di bottiglie prodotte annualmente:** 450.000

**Comune di produzione:** Guagnano (Le)

**Uve:** Negroamaro 100%

**Nome e superficie del vigneto:** Notarpanaro, 40 ettari

**Esposizione del vigneto:** nord-sud

**Altimetria del vigneto:** pianura

**Tipo di terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** alberello speronato

**Densità dell'impianto:** 5500 piante per ettaro

**Età delle viti:** 40 anni

**Resa per ettaro:** 75 quintali

**Epoca della vendemmia:** fine settembre

**Materiale vasche di fermentazione:** auto vinificatori in acciaio termocondizionati

**Temperatura di fermentazione:** 25° C

**Sistema di controllo della temperatura:** impianto di raffreddamento automatico

**Durata fermentazione e macerazione:** fermentazione 10-15 giorni, macerazione 7-10 giorni

**Fermentazione malolattica:** si

**Tipo di legno e capacità dei fusti:** barriques francesi 2,25 ettolitri

**Età dei fusti per l'invecchiamento:** secondo, terzo, quarto passaggio

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 6-8 mesi

**Invecchiamento:** adatto a lungo invecchiamento

## Esame organolettico

**Colore:** rosso rubino molto equilibrato; manifesta con l'invecchiamento un'unghia arancione

**Profumo:** bouquet pieno, fitto e continuo

**Sapore:** asciutto, senza eccesso su elegante fondo amarognolo, ha nerbo sostenuto e stoffa consistente

## Gastronomia

**Qualificazione:** rosso asciutto

**Accompagnamenti:** arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina, spiedini e grigliate miste, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18° C