



# Scaloti

Negroamaro Salento IGP Rosato



**Numero medio di bottiglie prodotte annualmente:** 12.000

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

**Uve:** Negroamaro 100%

**Esposizione del vigneto:** nord-sud

**Altimetria del vigneto:** pianura

**Tipo di terreno:** argilloso-calcareo

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

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

**Età delle viti:** 20-30 anni

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Epoca della vendemmia:** settembre

**Materiale vasche di fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 14-16° C

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

**Durata fermentazione e macerazione:** fermentazione 40 giorni, macerazione 8-12 ore

**Operazioni enologiche per stabilizzare il prodotto:** chiarificazione, refrigerazione, filtrazione

## Esame organolettico

**Colore:** rosato con rapidi e lievi riflessi cremisi, brillante

**Profumo:** bouquet completo, deciso e continuo

**Sapore:** asciutto, senza asperità, fine e gradevole, stoffa leggera anche elegante, armonico

## Gastronomia

**Qualificazione:** rosato asciutto

**Accompagnamenti:** antipasti, uova, paste asciutte e risotti, carni bianche, zuppe di pesce di mare, pesce alla griglia, ottimo con la pizza

**Temperatura di servizio:** 12° C