



Versante

Rosso
Negroamaro
I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vitigno: Negroamaro 100%

Zona di produzione: Tenute aziendali

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 45

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Produzione media per pianta: kg. 1,8

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale e meccanica

Tecnica di vinificazione

diraspa - pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 15 giorni.

Fermentazione malolattica spontanea a fine fermentazione alcolica.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: rubino intenso con riflessi violacei, brillante.

Odore: di buona intensità e persistenza, dotato di sentori di frutti rossi, ciliegia e lampone, note floreali che ricordano la violetta.

Sapore: morbido, piacevole, equilibrato, sapido, ben strutturato.

Abbinamenti

Si accompagna a primi piatti, piatti a base di carne, arrostiti, formaggi.