

NERO*IGP Salento Rosso*

Varietà: Negroamaro e Cabernet Sauvignon

Comuni di produzione: Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)

Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5.000/5.500 piante per Ha

Resa per ettaro: 50 q.li di uva

Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 Hl e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata

Bouquet: aroma di piccoli frutti rossi e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e liquirizia

Sapore: morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente

Temperatura di servizio: 18 °C