



SAN MARZANO



F

NEGROAMARO SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Negroamaro

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Vecchi Alberelli

Densità di impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: Vigneti selezionati nella contrada di Monte La Conca, a cavallo tra il territorio del comune di San Marzano (TA) e quello di Francavilla Fontana (BR). I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve

Terreno: Terra rossa residuale, a tessitura fine e generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro

Vendemmia: Ultima settimana di settembre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli cesti. Diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (8°C) e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 24 - 26°C. Svinatura finale con presse soffici

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e caucasico per 12 mesi
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso porpora molto carico e profondo, profumo ricco e complesso, con note di spezie, frutti di bosco, e confettura di ciliegia. Vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Servire a: 18°C



WINE SHARING BEAUTY