

Scheda tecnica

Salento IGP Negroamaro

Rosato

ZONA DI PRODUZIONE PUGLIA - SALENTO

CLASSIFICAZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TIPO TERRENO TENDENZIALMENTE CALCAREO CON PREDOMINANZA DI ARGILLA

SISTEMA COLTIVAZIONE CONTROSPALLIERA

RESA Q.LI PER ETTARO SINO A 90 Q.LI CIRCA

VITIGNI UTILIZZATI
NEGROAMARO

CLIMA
INVERNI MITI ED ESTATI MOLTO ASCIUTTE

VENDEMMIA
MANUALE IN CASSETTA

TECNICA VINIFICAZIONE PRESSATURA SOFFICE CON BREVE MACERAZIONE IN PRESSA DI CIRCA UN'ORA. SUCCESSIVA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI CIRCA 14-15°C. SOSTA SU FECCE FINI CON PERIODICI BATTONAGE

COLORE
ROSATO DELICATO CON RIFLESSI PORPORA

PROFUMO
COMPLESSO DI FRUTTA ROSSA CON NOTE ELEGANTI DI ROSA CANINA

GUSTO
HA UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI MORBIDEZZA BEN BILANCIATA DA UNA FRESCA ACIDITÀ

TENORE ALCOLICO
12 %VOL

ABBINAMENTO AI CIBI
PREDILIGE ZUPPE DI PESCE, CROSTACEI, FRUTTI DI MARE CRUDI

TEMPERATURA SERVIZIO 10-12 °C

ENOLOGO TEODOSIO D'APOLITO

