

Scheda tecnica

Salento IGP Negroamaro

Rosato



**TENUTA
MONACELLI**

Via Lecce 55, San Cesario di Lecce 73016
P.Iva 03470590757
+39 3382742440 - 0832383037
www.tenutamonacelli.com

ZONA DI PRODUZIONE SALENTO - PUGLIA

CLASSIFICAZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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, CHIARIFICA STATICA A FREDDO SEGUITA DA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI CIRCA 14-15°C. SUCCESSIVA SOSTA SU FECCE FINI CON PERIODICI BÂTONNAGE,

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 12,5 %VOL

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

TEMPERATURA SERVIZIO 10-12 °C

ENOLOGO TEODOSIO D'APOLITO

