



CANTINE SANTA BARBARA

SALENTO I.G.P. - NEGROAMARO -



Riconoscimento:	Indicazione Geografica Protetta - Salento
Zona di produzione:	Puglia - Salento - SAN PIETRO VERNOTICO (BR)
Natura del terreno:	Calcereo argilloso
Altitudine:	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
Densità:	4500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	90 q
Sistemi di allevamento:	Spalliera
Vitigni utilizzati:	100% Negroamaro
Vendemmia:	Manuale
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di settembre
Vinificazione:	Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per sei/sette giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26 °C
Affinamento:	In serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento
Gradazione alcolica:	12,50 % vol.
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi viola
Profumo:	Sprigiona profumi intensi di tabacco, liquirizia e preziose note di pepe nero
Durata:	4 anni ed oltre, se conservato in cantine idonee
Temperatura di servizio:	18 °C
Abbinamento ai cibi:	Primi piatti con sughi elaborati, legumi con leggero piccante, arrostiti e formaggi di media stagionatura