

# NEGROAMARO SALENTO IGP F



Vitigno: Negroamaro.

Zona: Contrada di Monte La Conca, tra San Marzano (TA) e Francavilla Fontana (BR).

Terreno: Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, radi affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro.

Coltivazione: Alberello (4.500 viti per ettaro).

Vendemmia: Ultima settimana di settembre.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli cesti. Macerazione: 18 giorni sull'80% della massa, 25 giorni sul 20%, con lieviti indigeni selezionati in vigna. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24-26 °C.

Affinamento: 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, formaggi stagionati. Vino da meditazione.

Servire a: 18 °C.