

Squinzano DOC Riserva



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Malvasia Nera

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione DOC Squinzano si estende nelle zone collinari e costiere della provincia di Lecce.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Normalmente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per almeno 24 mesi prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Aroma intenso con tipiche note di frutta rossa matura, come prugna, ciliegia e ribes nero. Note eteree di vaniglia e cacao.

GUSTO

In bocca e piacevolmente armonioso, di buon corpo, con una buona acidità, tannini morbidi e dolci e una retrogusto persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti a base di salumi, pasta con sughi di selvaggina, carni rose arrosto e stufate e formaggi stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

13,5%

