

Negroamaro Passito IGT Salento ROSSO



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro Passito

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione IGT Salento si estende nelle colline della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi.

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, dopo un periodo di appassimento in pianta.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento. A seguito del parziale appassimento delle uve la resa massima dell'uva in vino non è mai superiore al 50%.

COLORE

Rosso rubino intenso con granati

OLFATTO

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e prugna cotta. Note eteree di liquirizia, cioccolato e nel finale una dolce speziatura di noce moscata e vaniglia.

GUSTO

In bocca di corpo e potente, con tannini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale amarognolo con sentori di nocciola.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

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

14,0%

