

# NEGROAMARO

## ROSSO SALENTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.P. Salento Rosso

**UVE:** Negroamaro 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Cellino San Marco (BR).

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera (4.500 ceppi per ha).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 2° decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 24-25°C.

**AFFINAMENTO:** In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 2-3 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

**COLORE:** Dal colore rubino intenso con tenui e sfuggenti riflessi color viola.

**OLFATTO:** E' composto da frutti rossi e da un delicato erbaceo appena percettibile, che si miscela ad un inizio di etereo. Prettamente sono identificabili i profumi di amarena, prugna rossa e timo.

**PALATO:** Il gusto è caratterizzato da un buon equilibrio gustativo tra morbidezza e alcolicità, contrapposto alla mineralità e alla freschezza. Elaborata la persistenza gustativa, inizialmente morbida, con delicato retrogusto incisivo, tipico del vitigno.

**ABBINAMENTO:** Versatile compagno da ristorante. Si accosta ai primi ed ai secondi, ideale con minestre, crostacei alla brace, formaggi a media stagionatura e carni ovine.

**CUCINA SALENTINA:** Arancine, pesci azzurri grigliati (sgombro), Sfincione, involtini di carne ripieni. Pasta con fave fresche e ricotta.

**SERVIRE A:** 16° C.

**CLASSIFICATION:** Red I.G.P. Salento

**GRAPES:** 100% Negroamaro

**PRODUCTION AREA:** Cellino San Marco (BR)

**BREEDING SYSTEM:** Espalier (4.500 stumps per ha)

**VINTAGE PERIOD:** Second decade of September.

**VINIFICATION:** After the pressing and the destemming, the must remains into maceration with the peels for 6/7 days at thermocontrolled temperature of 24-25°C.

**AGEING:** In stainless steel tanks until the bottling.

**AGEING TOLERANCE:** Ready wine with delicate olfactory evolutions in the following 2/3 years. The successive taste evolutions make diminish the tannic component.

**COLOUR:** Intense ruby with delicate and shifty violet shimmer.

**NOSE:** Red fruits and a delicate herbaceous hardly perceptible, mixed to a beginning of ethereal. The black cherry, red plum and thyme are well identifiable.

**PALATE:** The taste is characterized from a good balance of softness and alcohol, opposed to the mineral and freshness. Persistence of taste well developed, soft at the beginning, with a delicate incisive aftertaste, typical of the vine.

**FOOD MATCHING:** Good with first and second courses, soups, grilled shellfish, medium maturing cheese and mutton.

**SALENTO COOKING:** Fried rice balls, grilled blue fish (mackerel), stuffed roll of meats, pasta with fresh broad bean and ricotta cheese.

**SERVE AT:** 16° C.

