

milona

NEGROAMARO SALENTO IGP



DENOMINAZIONE

Salento IGP

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNO

Negroamaro

COLTIVAZIONE

Spalliera, 4,500 viti per ettaro

AREA DI PRODUZIONE

Salento, Puglia. I vigneti sono collocati a circa 100 metri sul livello del mare, le temperature annuali sono mediamente alte e le precipitazioni scarse. Il suolo è poco profondo, a medio impasto argilloso e caratterizzato da una buona presenza di scheletro

VENDEMMIA

Seconda e terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni su lieviti selezionati

AFFINAMENTO

In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso porpora con riflessi neri-violacei, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, tenui note di timo. Al palato è di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido

ABBINAMENTI

Primi e secondi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C