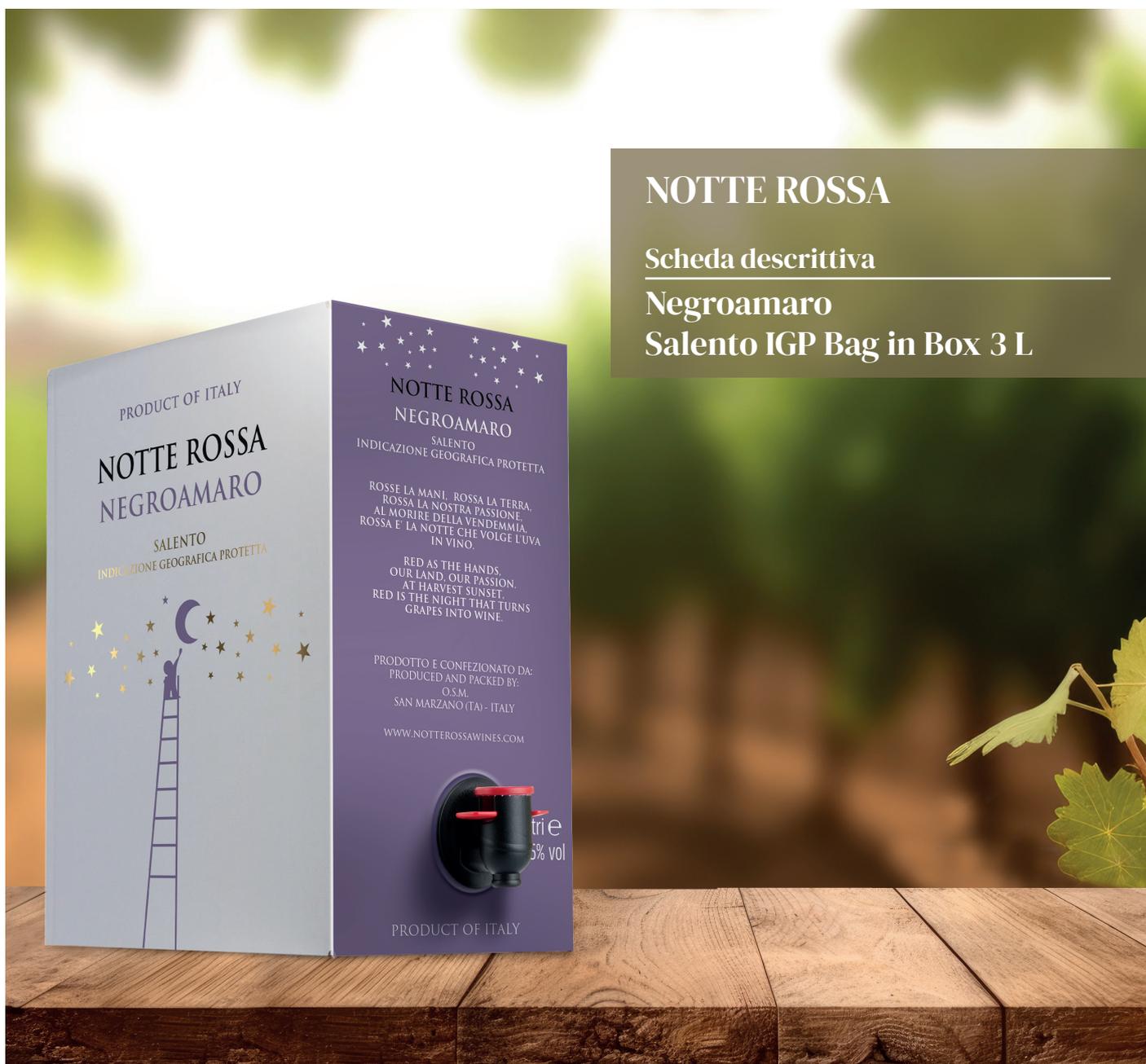


## NOTTE ROSSA

### Scheda descrittiva

### Negroamaro

### Salento IGP Bag in Box 3 L



Tipologia Rosso

Denominazione Salento IGP

Vitigno Negroamaro

#### Zona di produzione

Salento, a 100 m s.l.m., con temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbiosi, poco profondi e con buona presenza di scheletro

Coltivazione Spalliera

Epoca di vendemmia Seconda decade di settembre

#### Vinificazione e affinamento

Macerazione termo controllata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio

#### Caratteristiche organolettiche

Rosso porpora con riflessi violacei; bouquet intenso e persistente con note di frutti di bosco tra cui spicca il ribes. Lieve speziatura naturale con note fresche di timo. Vino di corpo, morbido ed equilibrato, di buona persistenza al palato

#### Abbinamenti

Primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16-18°C