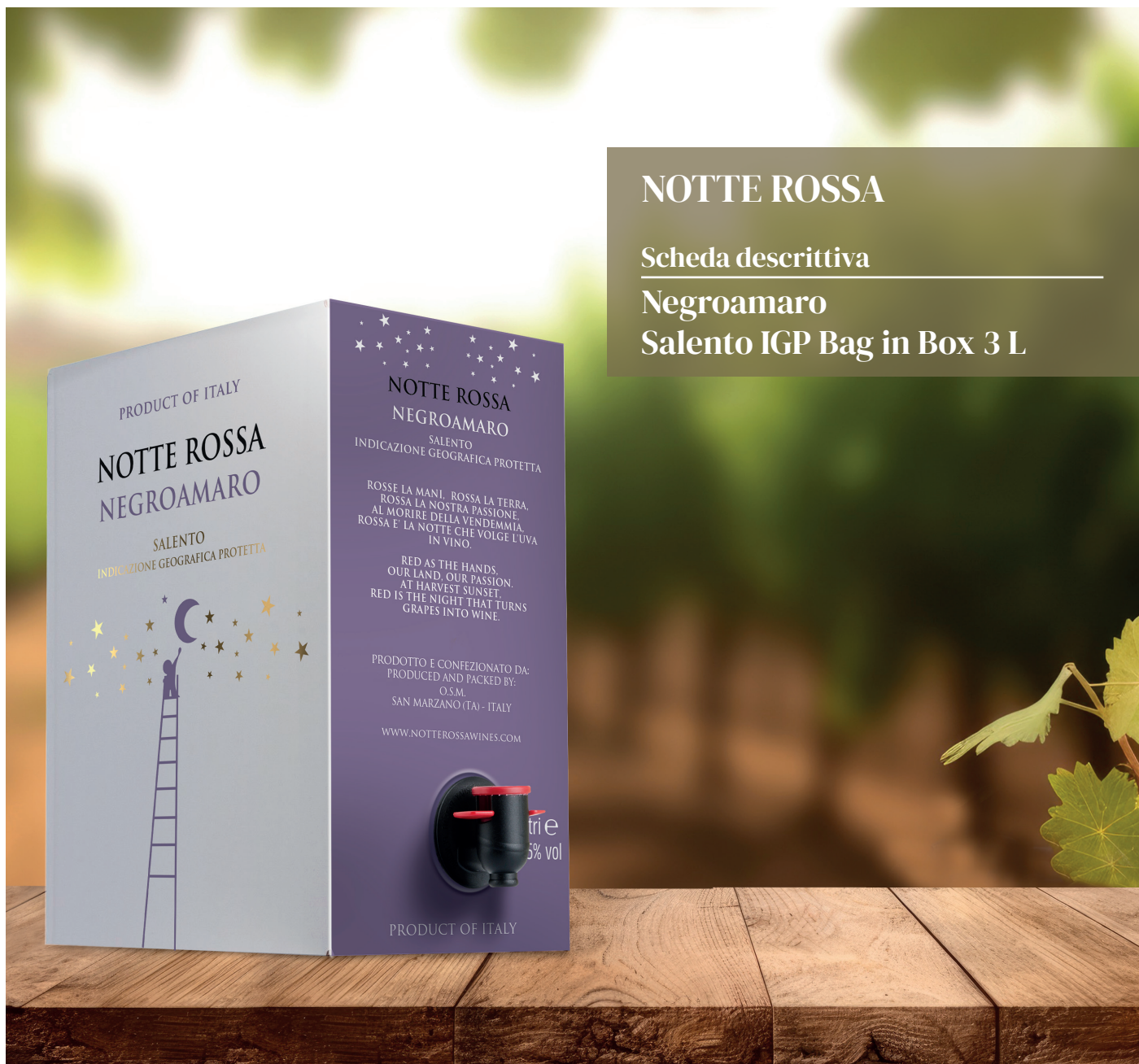


NOTTE ROSSA

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