



### DATI TECNICI

**Denominazione:** Negroamaro IGT Salento

**Vitigni:** 100% Negroamaro

**Zona di produzione:** Minervino di Lecce

**Struttura del terreno:** mediamente profondo su strati di roccia calcarea

**Età delle viti:** 30 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 60 q.li/ha

**Produzione annua:** 6.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2013

**Vendemmia:** raccolta manuale. IV settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione con macerazione a 24°C per 15 giorni

**Affinamento:** sosta per 12 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo passaggio

**Gradazione alcolica:** 14,5%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Profumo:** Al naso emerge una successione di piccoli frutti di bosco, petali di rosa canina essiccati, cacao e cuoio.

**Gusto:** Gusto equilibrato, caldo, morbido, con trama tannica in evidenza e freschezza ben bilanciata. Finale nitido e coerente.

### ABBINAMENTI SUGGERITI

Da provare con carni arrosto o in umido, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.  
Temperatura di servizio 17– 18° C.