QUATTRO GENERAZIONI

LE PITRE

DAL 1927

SALENTO NEGROAMARO

Marchio	Le Pitre
Vino	Salento Negroamaro
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Salento
Tipo Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Alberello
Resa q.li per ettaro	50
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione	Fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 14-16 giorni, buon utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento fermentazione malolattica
Invecchiamento	12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento	2/3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Bouquet ampio ed elegante con note di frutta matura estiva, prugna e more e sensazioni di erbe aromatiche, finale di ribes e lamponi
Gusto	Vellutato, pieno e armonico
Abbinamento ai cibi	Piatti di carni rosse alla griglia, arrosti, stufati e formaggi duri stagionati
Temperatura servizio	18° C
Bicchiere consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia Orizzontale

MOTTURA Vini del Salento S.r.l.
Piazza Melica, 4 - 73058 Tuglie, Lecce - Italia
Tel./Fax +39 0833 596601

MOTTURA
VINI DEL SALENTO

info@motturavini.it
www.motturavini.it
www.lepitre.it