



# MOTTURA



## NEGROAMARO DEL SALENTO

<b>Marchio</b>	I Classici Mottura
<b>Vino</b>	Negroamaro del Salento Rosso
<b>Classificazione</b>	Indicazione geografica tipica
<b>Zona Produzione</b>	Comuni in provincia di Lecce e Brindisi
<b>Tipo Terreno</b>	Calcereo e Argilloso
<b>Sistema Coltivazione</b>	Controspalliera con cordone speronato o guyot
<b>Resa q.li per ettaro</b>	90
<b>Vitigni utilizzati</b>	Negroamaro
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
<b>Vendemmia</b>	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata, con utilizzo di rimontaggi e delestage periodici.
<b>Invecchiamento</b>	6-8 mesi in barriques di rovere francese
<b>Affinamento</b>	2/3 mesi in bottiglia
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con riflessi porpora
<b>Profumo</b>	Bouquet intenso, ampio di frutta matura, pepe, tabacco e mallo di noce, leggermente etereo
<b>Gusto</b>	Pieno e armonico, con tannini morbidi
<b>Tenore alcolico</b>	13%vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Carni rosse, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati
<b>Temperatura servizio</b>	18° C
<b>Bicchiere consigliato</b>	Gran Cru
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale