

# Villa MOTTURA



## NEGROAMARO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Negroamaro Salento
Classificazione	Indicazione geografica tipica
Zona Produzione	Salento
Tipologia Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Controspalliera a guyot e cordone speronato
Resa q.li per ettaro	90 Circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata con periodici rimontaggi e delestage
Invecchiamento	4/6 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento	2-3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso con riflessi porpora
Profumo	Bouquet intenso, ampio di frutta matura, pepe, tabacco e mallo di noce, leggermente etereo
Gusto	Vellutato, pieno e armonico
Tenore alcolico	13%vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati
Temperatura servizio	16/18°C
Bicchieri consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale