



NEGROAMARO SALENTO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Salento Negroamaro
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	In prevalenza 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 primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Prevalentemente manuale a giusta maturazione
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata con periodici rimontaggi e delestage.
Affinamento	Preferibilmente in contenitori di legno di rovere per circa 4 mesi, in media 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, arrosti, cacciagione e formaggi mediamente stagionati
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchiere consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	4-5 anni