



MOTTURA



NEGROAMARO SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Salento Negroamaro
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Cordone speronato e guyot
Resa q.li per ettaro	90 circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi con estati molto asciutte
Vendemmia	Prevalentemente manuale
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata a circa 20°C e costante utilizzo di rimontaggi e delestage. Svolgimento in acciaio della fermentazione malolattica
Affinamento	In acciaio
Colore	Rosso con riflessi porpora
Profumo	Ampio e persistente con sentori di frutti rossi maturi, liquirizia e spezie
Gusto	Armonico, fresco e morbido con tannini equilibrati
Tenore alcolico	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, carni bianche, formaggi a pasta dura di media stagionatura
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio di vetro trasparente
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	3-4 anni