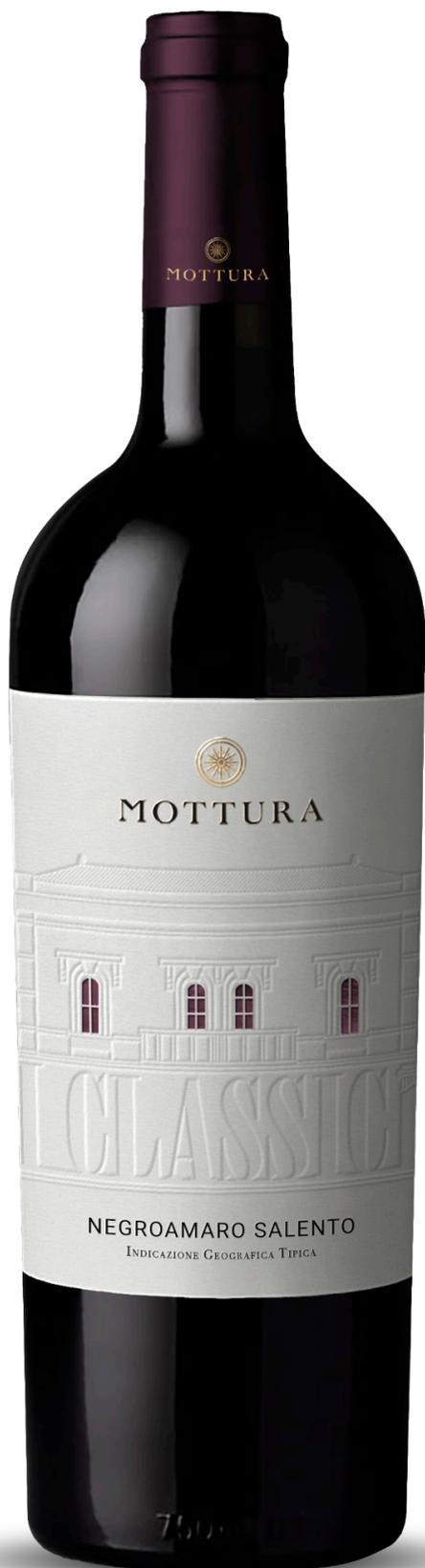




# MOTTURA



## NEGROAMARO SALENTO IGT

<b>Marchio</b>	I Classici
<b>Vino</b>	Negroamaro Salento Rosso
<b>Classificazione</b>	Indicazione Geografica Tipica
<b>Zona produzione</b>	Salento
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo e argilloso
<b>Sistema coltivazione</b>	Controspalliera con cordone speronato o guyot
<b>Resa q.li per ettaro</b>	100 circa
<b>Vitigni utilizzati</b>	Negroamaro
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
<b>Vendemmia</b>	Preferibilmente manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata, con utilizzo di rimontaggi e delestage periodici
<b>Affinamento</b>	In acciaio e bottiglia
<b>Colore</b>	Rosso 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 mediamente stagionati
<b>Temperatura servizio</b>	18° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Cru
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 80%, bottiglia orizzontale
<b>Durata</b>	Fino a 5 anni se conservato in cantine idonee