



MOTTURA



NEGROAMARO ROSATO SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Negroamaro Rosato Salento
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Spalliera e cordone speronato
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Manuale o meccanica
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice a bassa resa in mosto fiore e fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 15-16° C. Conservazione del prodotto in cantina a temperatura controllata e batonnage
Affinamento	In acciaio
Colore	Rosa salmone
Profumo	Ricco, fragrante ed elegantemente fruttato
Gusto	Asciutto, fresco e armonico
Tenore alcolico	12% vol
Abbinamento ai cibi	Minestre asciutte, crostacei crudi e cotti
Temperatura servizio	12-14° C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	18 mesi