



SELEZIONE



ROSONE NEGROAMARO DEL SALENTO

Marchio	Selezione
Vino	Negroamaro del Salento
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Vigneti a nord della provincia di Lecce, nel cuore del Salento
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Prevalentemente alberello
Resa q.li per ettaro	60-70 circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni medi ed estati calde e asciutte.
Vendemmia	Manuale in leggera surmaturazione durante l'ultima decade di settembre
Tecnica vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a freddo con salasso. Successiva macerazione tradizionale con periodici rimontaggi a pioggia ed un delestage. Fermentazione alcolica condotta con lieviti indigeni a temperatura controllata
Affinamento	In media sino a 12 mesi preferibilmente in contenitori di legno, 2-3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi granata e grande densità glicerica
Profumo	Fruttato con sentori tipici della macchia mediterranea e sentori terziari dovuti all'affinamento, riconducibili a vaniglia e chiodi di garofano
Gusto	Di corpo, robusto con finale morbido e persistente
Tenore alcolico	14,5% vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse alla griglia, stufati e formaggi stagionati
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18-20° C, umidità 70-80%, bassa luminosità, bottiglia verticale
Durata	10 anni