



Negroamaro

Salento IGT 2014

Vecchia Torre

Il Negroamaro Salento Igt Vecchia Torre è un vino che va bevuto giovane. Una bella espressione in "rosa" per questa uva così identificativa per questo pezzo di Puglia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Salento
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Puglia
Localizzazione	Leverano (Le)
Vitigno	Negroamaro 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa ciliegia tenue
Gusto	Morbido, sapido, con persistenza fruttata
Profumo	Intenso e delicato con sfumature di ciliegie e lamponi
Abbinamenti	Primi con pomodoro semplice, secondi piatti di carni bianche, zuppe di pesce, secondi piatti di gamberi allo spiedo
Temperatura di servizio	8-10°C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo
Allevamento	Alberello e cordone speronato
Densità impianto	4.500-5.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	90-100 quintali
Vinificazione	Nel corso della vinificazione, dopo la diraspa-pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 ore
Maturazione	Segue l'estrazione del mosto fiore e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18°C per un periodo di 12-15 giorni
Invecchiamento consigliato	Da bere giovane