

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo
<b>Allevamento</b>	Alberello e cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.500-5.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	90-100 quintali
<b>Vinificazione</b>	Nel corso della vinificazione, dopo la diraspa-pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 ore
<b>Maturazione</b>	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
<b>Invecchiamento consigliato</b>	Da bere giovane