

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, saporito, 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