

**DONNA MARZIA NEGROAMARO ROSSO***IGP Salento Negroamaro Rosso***Varietà:**

85% Negroamaro  
15% Altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:**

Leverano (LE)

**Natura del terreno:**

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

**Densità di impianto:**

4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro:**

100 q.li di uva

**Produzione:**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 10 giorni alla temperatura di 25°C.  
Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.  
Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Caratteristiche organolettiche****Colore:**

Rosso intenso con gradevoli riflessi granata

**Bouquet:**

Ampio e folto di piccoli frutti ben maturi

**Sapore:**

Vellutato, armonico, persistente

**Temperatura di servizio:** Si serve a temperatura ambiente (18 °C)