

**SANTO STEFANO NEGROAMARO***IGP Puglia Negroamaro Rosso*

**Varietà:** 85% Negroamaro; 15% Altri vitigni raccomandati

**Comuni di produzione:** Leverano (LE) - Salice Salentino (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

**Capacità di invecchiamento:** 2 e più anni secondo vendemmia

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosso rubino intenso tendente con gli anni a cedimenti granata

**Bouquet:** Ricco e molto equilibrato

**Sapore:** Vellutato, eccezionale per la freschezza sull'elegante fondo amarognolo

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Abbinamento gastronomico:**

Ottimo con arrostiti di carne e formaggi stagionati.