

**SANTO STEFANO ROSSO***DOP Salice Salentino Rosso*

**Varietà:** 75% Negroamaro  
25% altri vitigni raccomandati

**Comune 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 8 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:** 5 anni e più secondo vendemmia

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata

**Bouquet:** Aroma intenso di frutti rossi maturi

**Sapore:** Vellutato con tannini morbidi ed equilibrati

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

**Abbinamento gastronomico:**

Ottimo l'accostamento alla pasta con condimenti diversi, carni in genere ed, in particolare, cacciagione e formaggi.