

**SARACENO AGLIANICO***IGP Salento Aglianico Rosso*

Varietà: 85% Aglianico; 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: 120 q.li di uva

Produzione: Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 4 giorni alla temperatura controllata di 25-28 °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 brillante

Bouquet: Delicato, caratteristico di fiori rossi (garofano, peonia) e frutti a bacca nera (mirtillo, mora)

Sapore: Strutturato, persistente, fruttato

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento gastronomico:

Indicato per salumi, primi piatti con sughi di carne, costine grigliate e formaggi di media stagionatura