

**SARACENO NEGROAMARO ROSATO***IGP Salento Negroamaro Rosato*

**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 24 -36 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Capacità di invecchiamento:** Da bere giovane

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Vivo con riflesso violaceo ricco e brillante

**Bouquet:** Di frutta matura

**Sapore:** Fresco, armonico e sapido. Si apprezza la prugna matura

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Abbinamento gastronomico:**

Ottimo con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche