

SARACENO NEGROAMARO*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 12 giorni alla temperatura 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: 3 e più anni secondo vendemmia

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata

Bouquet: Ampio e folto di piccoli frutti ben maturi

Sapore: Vellutato, armonico, persistente

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento gastronomico:

Indicato per primi piatti in genere, bolliti, arrostiti di carne, insuperabile sulla cacciagione