

## SALENTO IGP NEGRAMARO N. ZERO



**Classificazione:** Salento I.G.P. Negramaro

**Uvaggio:** 100% Negramaro

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione annuale:** 90hl/ha

**Tipologia del terreno:** terreno rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea

**Totale acidità:** 5,70g/lt acido tartarico

**Zucchero residuo:** 4,50g/lt

**Gradazione alcolica:** 13% Vol

**Colore:** rosso rubino

**Note di vinificazione:** macerazione termica pre-fermentiva, fermentazione termo controllata

**Maturazione e affinamento:** affinamento in barriques di rovere

**Profumo:** complesse e speziato, aromi di vaniglia. Retrogusto molto persistente

**Sapore:** elegante, gradevole e fresco, aromi di erbe e confetture di ciliegie

**Abbinamenti:** ragù di carne rossa (preparato con le cipolle rosse di Acquaviva e peperoncino rosso) formaggi stagionati, zuppa di pesce, cacciagione (fagiano)

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