

TERRA D'OTRANTO DOC NEGROAMARO RISERVA FILO



VITIGNO 100% Negroamaro

Posizione vigna: San Dònaci

Età della vigna: 50 - 60 anni

Altitudine: 100 m. s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Terreno: medio impasto argilloso, profondo

VENDEMMIA quarta settimana di settembre (appassita in pianta)

NOTE ENOLOGICHE ED AFFINAMENTO

Raccolta la quarta settimana di settembre con appassimento in pianta.

Macerazione a 18° C. per 10 ore, fermentazione a temperatura controllata a 18° C. per 15 giorni.

PROCESSO DI INVECCHIAMENTO Affinamento in barriques di rovere francesi e americane da 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino con riflessi granati

GUSTO caldo, morbido, equilibrato e persistente

BOUQUET Speziato con profumi di frutti di bosco, cacao e cuoio

AFFINITÀ' GASTROMICHE Formaggi stagionati: stilton, asiago d'Allevio, formaggio di fossa umbro con miele di acacia, Roquefort con miele tartufato; primi al ragout di selvaggina, selvaggina in salmi, vitello in casseruola con cipolle caramellate, cosciotto di agnello farcito con lampascioni e asparagi

TEMPERATURA Decantare e servire a 18° - 20°C

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5°