

## APPASSIMENTO Negroamaro Passito IGT Salento



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro Passito

### AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione IGT Salento si estende nelle colline della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi.

### TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### RACCOLTA

Normalmente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, dopo un periodo di appassimento in pianta.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento. A seguito del parziale appassimento delle uve la resa massima dell'uva in vino non è mai superiore al 50%.

### COLORE

Rosso rubino intenso con granati

### OLFATTO

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e prugna cotta. Note eteree di liquirizia, cioccolato e nel finale una dolce speziatura di noce moscata e vaniglia.

### GUSTO

In bocca di corpo e potente, con tannini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale amarognolo con sentori di nocciola.

### ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

### GRADO ALCOLICO

14,0%

[Borgognotta ( 75 cl )], [14% vol]

