



# SAN MARZANO



## F

NEGROAMARO SALENTO IGP

**Tipologia:** Rosso

**Vitigno:** Negroamaro

**Denominazione:** Salento IGP

**Coltivazione:** Vecchi Alberelli

**Densità di impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** Vigneti selezionati nella contrada di Monte La Conca, a cavallo tra il territorio del comune di San Marzano (TA) e quello di Francavilla Fontana (BR). I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve

**Terreno:** Terra rossa residuale, a tessitura fine e generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro

**Vendemmia:** Ultima settimana di settembre

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli cesti. Diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (8°C) e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 24 - 26°C. Svinatura finale con presse soffici

**Affinamento:** Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e caucasico per 12 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso porpora molto carico e profondo, profumo ricco e complesso, con note di spezie, frutti di bosco, e confettura di ciliegia. Vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente

**Abbinamenti:** Primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**Servire a:** 18°C

WINE SHARING BEAUTY

