

TERRENO

Negroamaro

Il Salento offre le condizioni ambientali ideali per praticare l'agricoltura biologica. L'elevata irradiazione solare durante la maggior parte dell'anno, unita all'assenza assoluta di piogge durante l'estate e la grande ventilazione fanno possibile la produzione di uve sane, senza dover far ricorso a trattamenti di sintesi. Consapevoli dell'importanza di ridurre l'uso di diserbanti e pesticidi per tutelare i paesaggi e la biodiversità del Salento, nonché la salute dei salentini, le Cantine PaoloLeo propongono un'intera linea di vini biologici certificati ICEA.

VITIGNO: Negroamaro

DENOMINAZIONE: Salento IGP

CERTIFICAZIONE: uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 - Certificazione ICEA

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di San Donaci e Mesagne

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia manuale viene effettuata alle prime ore dell'alba, quando la temperatura ambiente è più moderata, preservando freschezza e aromaticità.

VINIFICAZIONE: L'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 8-10 giorni; durante la fermentazione si utilizzano lieviti selezionati e effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

APPORTO CALORICO: 94,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Pronunciati aromi di frutti rossi, principalmente fragola e lampone. Gusto pieno, equilibrato con una buona freschezza, tannini vivaci e finale piacevolmente persistente.

SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: suggerito su primi piatti ben conditi, arrostiti di carne, cacciagione e salumi.

